

Merja Lumme

ALKUTUOTANNON VALVONTA KOTKASSA

- elintarvikelain mukainen riskinarviointi ja
valvontasuunnitelma

Opinnäytetyö
Ympäristötekniikka


Joulukuu 2011




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

		Opinnäytetyön päivämäärä	
Tekijä(t)		Koulutusohjelma ja suuntautuminen	
Merja Lumme		Ympäristötekniologia	
Nimeke			
Alkutuotannon valvonta Kotkassa – elintarvikelain mukainen riskinarviointi ja valvontasuunnitelma			
Tiivistelmä			
<p>Elintarvikelain 23/2006 tarkoituksena on 1 §:n mukaisesti varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista, riittävää eikä johda harhaan, varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden, turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta ja osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. Elintarvikevalvonnan tulee kattaa kaikki elintarviketuotannon vaiheet alkutuotannosta kuluttajalle asti niin sanotusti pellolta pöytään.</p> <p>Alkutuotantoa on mm. alkutuotannon tuotteiden tuotanto, kasvatusta, viljely, kalastus ja lypsäminen sekä kaikki eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta. Elintarvikelain 23/2006 (muutos 352/2011) ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 mukaisesti alkutuotannon toimijan on ilmoitettava alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta viranomaiselle ja viranomaisen on ilmoitettava toimijalle ilmoituksen tai toimijan tietojen saannista. Kotkan ympäristökeskukseen on tullut vain muutama ilmoitus alkutuotannon toimijoilta ja nykyiset muualta saadut tiedot ovat osin jo luultavasti vanhentuneet.</p> <p>Tämän työn tavoitteena on yhdenmukaistaa ja tehostaa elintarvikelain 23/2006 13 §:n 3 mom. mukaista alkutuotannonvalvontaa Kotkassa valvontasuunnitelman, ohjeiden ja lomakkeiden avulla sekä koota valvontaan liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita valvonnan tueksi. Työn toteuttaminen auttaa paremmin priorisoimaan Kotkassa elintarvikevalvontaa ja lisää valvonnan suunnitelmallisuutta. Työssä kartoitetaan Kotkassa harjoitettava elintarvikelain mukainen alkutuotanto ja siihen liittyvät toiminnot. Lisäksi kirjataan toimijoiden tiedot valvontajärjestelmään sekä tehdään kohteille ja toiminnoille riskinarviointiin perustuva valvontasuunnitelma vuosille 2012 - 2022. Toimijoille ilmoitetaan ilmoituksien ja muualta saatujen tietojen kirjaamisesta.</p>			
Asiasanat (avainsanat)			
alkutuotanto, valvontasuunnitelma, riski, riskienarviointi, lainsäädäntö			
Sivumäärä	Kieli	URN	
63+35	suomi		
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi		Opinnäytetyön toimeksiantaja	
Anne Piirainen, Helsingin yliopisto, RURALIA - instituutti, Mikkeli ja Pia Haapea, Mikkelin AMK, Mikkeli		Kotkan kaupunki, ympäristökeskus	

DESCRIPTION

 MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences		Date of the master's thesis 	
Author(s) Merja Lumme		Degree programme and option Environmental technology	
Name of the master's thesis Control of primary production in Kotka, risk based assessment and monitoring for primary production			
Abstract <p>Food safety is our biggest area of activity. The Commission's guiding principle, primarily set out in its White Paper on Food Safety, is to apply an integrated approach from farm to table covering all sectors of the food chain, including feed production, primary production, food processing, storage, transport and retail sale. The EU has laws covering how farmers produce food, how food is processed, how it is sold and what sort of information is provided on the labelling. The food law aims at ensuring a high level of protection of human life and health, taking into the account the protection of animal health and welfare, plant health and the environment. This integrated "farm to fork" approach is now considered a general principle for EU food safety policy.</p> <p>The objectives of Food act 23/2006 (1 §) are to ensure that food is safe and is handled safely, as well as to ensure the health-related quality of food and that its quality in other respects accords with the food regulations, to ensure that information given about food is truthful, sufficient and not misleading, to ensure the traceability of food and to help improve the operating conditions for food business operators. Food premises and places of primary production must be designed, located, built, equipped, maintained and managed and their operations must be organized in a way that does not endanger the safety of food produced, prepared, stored or handled in them, and in a way that food, food premises and places of primary production otherwise meet the requirements set under Food Act (10§).</p> <p>The food business operator must notify the municipal food control authority of the place of primary production and the operations carried out there. Further provisions on the submission of notifications referred to in subsection 1 shall be given by Decree of the Ministry of Agriculture and Forestry. Until now we have got only view notifications into the environmental center of Kotka. The purpose on this work is to find all operators in Kotka and notify them to our control system. In the control system I will find all risks in primary production and after that I can help operators to make own control and some kind of bookkeeping system. I hope also that I can make the control plan for those operators and primary productions in Kotka. The control plan will be for 1-10 years (2012- 2022).</p>			
Subject headings, (keywords) primary production, control plan of primary production, risk assessments, risk monitoring			
Pages 		Language Finnish	
URN 			
Remarks, notes on appendices 63+35			
Tutor Anne Piirainen, University of Helsinki, RURALIA - institution, Mikkeli and Pia Haapea Mikkeli University of Applied Sciences, Mikkeli		Master's thesis assigned by The city of Kotka, environmental center	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	ALKUTUOTANTOON LIITTYVIÄ MÄÄRITTELYJÄ.....	2
2.1	Alkutuotanto	2
2.2	Alkutuotantopaikka.....	3
2.3	Alkutuotannon tuotteet	4
2.4	Alkutuotannon toimija.....	4
2.5	Alkutuotannon omavalvonta ja siihen liittyvä kirjanpito	5
3	ALKUTUOTANTOTOIMINNOT JA ALKUTUOTANNON VALVONTAAN LIITTYVIÄ OHJEITA	7
3.1	Eläinperäinen elintarviketuotanto	7
3.2	Luonnonvaraisen riistan metsästys, kalastus ja kalastusalukset	11
3.3	Muut maataloustuotteet	14
3.4	Luonnontuotteiden keräily (mm. marjat, sienet, yrtit).....	17
3.5	Kuljetus.....	18
4	LAINSÄÄDÄNTÖ JA KANSALLISET VALVONTASUUNNITELMAT	19
4.1	EU - lainsäädäntö.....	19
4.1.1	EY komission asetus 178/2004 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista	19
4.1.2	EY komission asetus 882/2004 virallisesta valvonnasta	20
4.1.3	EY komission asetus 852/2004 elintarvikehygieniasta	20
4.1.4	EY komission asetus 853/2004 eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta	22
4.1.5	EY komission asetus 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä	23
4.2	Kansallinen lainsäädäntö	23
4.2.1	Elintarvikelaki 23/2006 (muutos 352/2011, 1.9.2011).....	23
4.2.2	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 134/2006 alkutuotannolle asetettavista vaatimuksista (alkutuotantoasetus), muutos 187/2007	25
4.2.2.1	Alkutuotannon omavalvonta.....	26
4.2.3	Valtioneuvoston asetus 420/2011 elintarvikevalvonnasta.....	29
4.3	Elintarviketurvallisuusviraston valvontasuunnitelmat.....	30

5	ALKUTUOTANNON VALVONTA SUOMESSA JA VALVONTA- VIRANOMAISET	33
5.1	Maa- ja metsätalousministeriö MMM	33
5.2	Elintarviketurvallisuusvirasto, Evira	33
5.3	Aluehallintovirasto AVI	34
5.4	Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus ELY	35
5.5	Kunta.....	36
6	MUU ALKUTUOTANTOON LIITTYVÄ VALVONTA JA VIRANOMAI- TOIMINTA	38
7	ELINTARVIKEVALVONTA EUROOPASSA.....	39
7.1	Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA	40
7.2	Yhteistyö ja valvonta Pohjoismaissa	41
7.3	Elintarvikevalvonta Ruotsissa ja Norjassa sekä esimerkkejä maiden elintarvike- ja alkutuotannon valvonnasta	41
8	TYÖN TOTEUTUS JA SIIHEN LIITTYVÄT MENETELMÄT	43
9	ALKUTUOTANNON VALVONTA KOTKASSA	45
9.1	Valvontaviranomainen.....	45
9.2	Valvontakohteet.....	47
9.2.1	Valvontakohteiden kartoitus	47
9.2.2	Valvontakohteiden ilmoitusmenettely	48
9.2.3	Valvontakohteiden riskinarviointi	48
9.2.4	Valvontakohteiden omavalvonta ja kirjanpitovaatimukset	49
9.3	Kotkan alkutuotannon valvontasuunnitelma 2012 - 2022	50
9.3.1	Alkutuotannon valvontaa liittyvät työohjeet ja lomakkeet	50
9.3.2	Valvontaan liittyvät pakkotoimet ja niiden käsittelyohje	51
10	JOHTOPÄÄTÖKSET	52
11	POHDINTA	53
	LÄHTEET	56
	LIITTEET	
Liite 1	Alkutuotantoilmoitus	
Liite 2	Riskinarviointilomake	
Liite 3	Kotkan alkutuotannon valvontasuunnitelma 2012- 2022	
Liite 4	Alkutuotannon tarkastuslomake (vilja, marjat/hedelmät/vihannekset)	
Liite 5	Alkutuotannon tarkastuslomake lihantuotanto (mm. sika, nauta, lammas)	

1 JOHDANTO

Elintarvikelain 23/2006 tarkoituksena on 1 §:n mukaisesti varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista, riittävää eikä johda harhaan, suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta, varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyyttä, turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta ja osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

Elintarvikelain 23/2006 (muutos 352/2011) § 22 ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 § 4 mukaisesti alkutuotannon toimijan on ilmoitettava alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta viranomaiselle, jollei viranomaisella saa tietoa muilta viranomaisilta. Elintarvikelain 22§:n mukaisesti kunnan valvontaviranomaisen on ilmoitettava toimijalle ilmoituksen tai tietojen saamisesta. Kotkassa alkutuotantopaikoista ei ole tullut kuin muutama ilmoitus Kotkan ympäristökeskukseen, ja Elintarviketurvallisuusvirastolta (jäljempänä Evira) vuonna 2007 saadut rekisteritiedot enää ole liene enää ajan tasalla. Toimijoille ei ole ilmoitettu alkutuotannon ilmoituksen vastaanottamisesta eikä tietojen saamisesta Eviran tai muiden viranomaisten rekisteristä muutamia poikkeuksia lukuunottamatta. Tiedämme kuitenkin, että Kotkassa on useita alkutuotannon piiriin kuuluvaa toimijaa, kuten mansikanviljelijöitä, öljykasvien viljelijöitä, kalastajia sekä hunajantuottajia. Osa toimijoista on jo valvonnassa ja rekisterissä muiden toimintojen kuten torimyyntin johdosta.

Tämän työn tavoitteena on yhdenmukaistaa ja tehostaa alkutuotannonvalvontaa Kotkassa valvontasuunnitelman, ohjeiden ja lomakkeiden avulla sekä koota alkutuotantoon liittyvää lainsäädäntöä valvonnan avuksi. Työn toteuttaminen auttaa paremmin priorisoimaan Kotkassa elintarvikevalvontaa ja lisää valvonnan suunnitelmallisuutta. Työssä on tarkoitus kartoittaa Kotkassa tällä hetkellä harjoitettava elintarvikelain mukainen alkutuotanto ja siihen liittyvät toiminnot. Lisäksi työn tarkoituksena on kirjata ja rekisteröidä toimijoiden tiedot valvontajärjestelmään sekä ilmoittaa toimijoille alkutuotannon rekisteriin kuulumisesta. Työn tarkoituksena on tehdä kohteille ja toimijoille riskinarviointiin perustuva alkutuotannon valvontasuunnitelma. Työn yhteydessä tutustutaan myös lainsäädäntöön, Euroopan elintarvikevalvontaan ja tutustutaan Ruotsin ja Norjan elintarvikevalvontaan sekä Pohjoismaiseen yhteistyöhön. Lisäksi tutustutaan Lappeenrannan ja Haminan ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvon-

taan alkutuotannon osalta. Työn ulkopuolelle rajataan luomutuotantoon liittyvä erityislainsäädäntö ja siihen liittyvät vaatimukset, eläinlääkintähuolto sekä rehut.

Maa- ja metsätalousministeriön asetusta 134/2006 alkutuotannolle elintarvikeeturvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista sovelletaan eläimistä, kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotantoon. Asetusta sovelletaan myös alkutuotantopaikalla tapahtuvaan alkutuotannon tuotteiden käsittelyyn, varastointiin ja kuljetukseen silloin, kun tuotteiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu sekä alkutuotannon tuotteiden, raakamaitoa lukuun ottamatta, kuljetukseen pois alkutuotantopaikalta. Elintarvikelain muutoksen jälkeen 1.9.2011 alkutuotannoksi katsotaan lisäksi elintarvikeeturvallisuusriskeiltään vähäinen alkutuotannon tuotteiden luovutus esimerkiksi torilla tuottajalta suoraan kuluttajalle (EL 352/2011 22 § 1 mom.).

2 ALKUTUOTANTOON LIITTYVIÄ MÄÄRITTELYJÄ

Tässä kappaleessa kuvataan alkutuotannontoimintoja niin, että valvontaviranomainen pystyy alkutuotantoilmoituksen saatuaan varmistumaan toiminnan olevan alkutuotantoa eikä elintarvikelain 13 § 1 mom. mukaista elintarvikehuoneisto- tai 2 mom. mukaista laitostoimintaa.

2.1 Alkutuotanto

Alkutuotannolla tarkoitetaan tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen (yleinen elintarvikeasetus EY 178/2002 3 art. kohta 17 ja EL 6 § kohta 24.) Alkutuotantoa on siis munantuotanto, elintarvikkeeksi tarkoitetun viljan, vihannesten ja juuresten, hedelmien ja marjojen sekä sienien viljely ja sadonkorjuu. Alkutuotantoa on myös tuotantoeläintenpito, hunajakakkujen kerääminen, kalastustuotteiden pyynti ja viljely ja linnunmunien tuotanto (Kurki 2006).

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään toiminnoista, joiden katsotaan edellä mainitun lisäksi

kuuluvan alkutuotantoon. Asetuksen mukaan siihen sisältyy alkutuotteiden sekä elävi- en eläinten kuljetus, varastointi ja käsittely tuotantopaikalla edellyttäen, että tämä ei merkittävästi muuta niiden luonnetta. Näitä toimintoja on esimerkiksi viljan kuivaaminen, kasvisten puhdistus ja lajittelu sekä kalojen teurastus. Hallituksen esityksen 293/20010 mukaan, kun on kysymys kasveista, sienistä, kalastustuotteista ja luonnonvaraisesta riistasta, alkutuotannon tuotteiden toimittaminen tuotantopaikalta elintarviketjun seuraavalle toimijalle kuuluu alkutuotantoon ja sisältyy näin ollen alkutuotantopaikan ilmoitukseen, toimitettavasta määrästä riippumatta. Eviran ohjeen 6568/900/2006 mukaan alkutuotantoon liittyviä toimintoja ovat myös pakkaaminen kuljetusta varten esimerkiksi laatikoihin tai säkkeihin, jotka on tarkoitus toimittaa irtomyyntiin esimerkiksi vähittäismyymälöihin tai torille, teollisuuteen, edelleen jatkojalostettavaksi tai muualle pakattavaksi.

2.2 Alkutuotantopaikka

Alkutuotantopaikka määräytyy sen toiminnan mukaan. Elintarvikelaki 23/2006 6§ määrittää alkutuotantopaikaksi maatilaa, puutarhan tai muun paikan, jossa harjoitetaan elintarvikkeiden alkutuotantoa. Muu paikka voi siis olla esimerkiksi kalastusalue, kalanviljelypaikka tai metsästysalue. Elintarvikelain 23/2006 7§ mukaan alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettävä, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu.

Elintarvikelain 352/2011 22§ mukaisesti elintarvikealan toimijan on ilmoitettava alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoitusta ei tarvitse tehdä metsästyksestä, luonnonvaraisen riistan luovutuksesta suoraan kuluttajalle eikä luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotannosta. Yksityisen henkilön ei tarvitse tehdä ilmoitusta sienten ja kasvien alkutuotannosta tai, jos toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena.

Alkutuotannon toimijan tulee tehdä elintarvikelain 13 § 1 mom. mukainen elintarvikehuoneistoilmoitus, jos hän harjoittaa elintarvikeriskeiltään vähäistä elintarvikkeiden valmistusta tuottamistaan alkutuotannon tuotteista (eläinperäiset tuotteet) kuten kalastustuotteista ja lihasta tai esimerkiksi teurastaa tilalla pieniä määriä jäniksiä ja siipikar-

jaa suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Korpelan (2011) Etelä-Suomen Aluehallintoviraston työnohjauspäivillä pitämän luennon mukaan valtioneuvoston asetuksessa tullaan määrittelemään kansalliset järjestelyt pienimuotoiselle toiminnalle, alkutuotannon tuotteiden toimittamisesta paikalliseen vähittäismyyntiin ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyyn alkutuotannon yhteydessä. Korpelan mukaan asetuksen valmistelu on kesken näiden määritelmien osalta.

2.3 Alkutuotannon tuotteet

Alkutuotannon tuotteilla tarkoitetaan elintarvikkeita ja eläimiä siten kuin ne on määriteltä elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) 852/2004 (yleinen elintarvikehygienia-asetus) 2 artiklan 1 kohdan b alakohdassa esimerkiksi maaperän, kotieläintuotannon, metsästyksen ja kalastuksen alkutuotteet.

Luvun 2 kohtien 2.1 ja 2.2 perusteella alkutuotannon tuotteita ovat mm. seuraavat: kasviperäiset (viljeltyt, kasvatetut) tuotteet, esim. viljat, hedelmät, vihannekset, yrtit, sienet ja eläinperäiset tuotteet, esim. kananmunat, raakamaito, hunaja, kalastustuotteet sekä elävät simpukat. Lisäksi alkutuotannon tuotteisiin kuuluvat luonnonvaraisina kerätyt kasvi- tai eläinperäiset tuotteet, esim. sienet, marjat, etanat. Kalastustuotteet ovat alkutuotannon tuotteita myös teurastuksen, verenlaskun, pään poiston, sisälmysten ja evien poiston, jäädyttämisen ja kuljetuslaatikkoihin pakkaamisen jälkeen alkutuotannon tasolla. Huomioitavaa on, että kalastustuotteiden jatkokäsittelyn (esim. fileointi, tyhjiöpakkaaminen) jälkeen saadut tuotteet eivät ole alkutuotannon tuotteita. Myöskään tuore liha ei ole alkutuotannon tuote, koska se on saatu teurastuksen jälkeen.

2.4 Alkutuotannon toimija

Alkutuotannon toimijalla tarkoitetaan elintarvikkeiden tuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavaa elintarvikelain mukaista elintarvikealan toimijaa. Elintarvikealan toimijalla tarkoitetaan "luonnollista tai oikeushenkilöä tai -henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä. (Komission asetus (EY) 178/2002.) Elintarvikelain 23/2006 mukaisesti toimijan on huolehdittava, että alkutuotantopaikka, siellä tapahtuva toiminta ja tuotetut elintarvikkeet täyttävät lainsäädännön vaatimukset

eikä elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Toimijaksi ei siis katsota esimerkiksi yksityistä henkilöä, joka satunnaisesti kerää ja myy sieniä.

2.5 Alkutuotannon omavalvonta ja siihen liittyvä kirjanpito

Elintarvikelain 23/2006 mukaan alkutuotannon toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Omavalvonta on elintarvikealan toimijan tai yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuuden käsittelyn eri vaiheissa. Omavalvontasuunnitelma on aina toimija ja yritysکوhtainen. Euroopan komission laatiman ohjeen (SANCO 2005) mukaan asiakirjojen laadinta ja kirjanpito on suhteutettava elintarvikeyrityksen kokoon ja luonteeseen. SANCO:n mukaisesti Euroopan Unionin elintarviketurvallisuuden on pohjauduttava riskianalyysin kolmeen osatekijään: riskinarviointiin (tieteellinen lausunto ja tietojen analysointi), riskinhallintaan (lainsäädäntö ja valvonta) sekä riskiviestintään. Elintarvikelain 23/2006 19§ mukaan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.

Elintarvikelain 23/2006 19§ mukaisesti alkutuotantopaikalla on pidettävä omavalvonnan toteuttamisesta kirjaa. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 mukaan kirjanpitoa pidetään niistä tiedoista, jotka koskevat tilalla harjoitettavaa alkutuotantoa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa alkutuotantopaikalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta ja käytetyn rehun ja kasvinsuojeluaineiden osalta viisi vuotta sekä veden käyttöönottotutkimus pysyvästi ja vedenseurantatutkimustuloksia vähintään kolme vuotta. Alkutuotannon omavalvonnan kuvaus ja siihen liittyvä kirjanpito sekä veden laadun valvonta voidaan laatia itse ottaen huomioon maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 asettamat vaatimukset tai käyttäen eri toimialojen laatimia ohjeita ja oppaita.

Alkutuotantopaikoilla voidaan käyttää ja laatia myös laadunhallintaan tai ympäristöön liittyviä laatujärjestelmiä ja niiden standardeja kuten ISO 9000, ISO 14 000, ISO 22 000 tai käyttää kansainvälisiä GLOBALGAP -järjestelmiä. Esimerkiksi GLOBALGAP on sarja kansainvälisesti tunnustettuja maatalouden standardeja, jotka osoittavat hyvät maatalouden tuotantotavat (GAP). Sertifiointin avulla tuottajat osoit-

tavat sitoutumisensa GLOBALGAP standardeihin. Kuluttajille ja vähittäiskauppiaille GLOBALGAP sertifikaatti on vakuutus siitä, että ruoka saavuttaa hyväksyttävän turvallisuus- ja laatutason ja se on tuotettu ympäristöä säästäen, työntekijöiden turvallisuutta, terveyttä ja hyvinvointia sekä ympäristöä kunnioittaen ja niin, että myös eläinten hyvinvointi on otettu huomioon (Bureau Veritas Finland 2007). Näiden laatujärjestelmien yhtenä osa-alueena on elintarvikelain 20 §:n mukainen omavalvontaan liittyvä kirjanpito ja vedenlaadun valvonta. ISO 22 000 on puolestaan elintarvike-turvallisuuden hallintajärjestelmän standardi, jossa organisaatio esittää kykynsä hallita elintarvikkeen turvallisuusvaaroja ja varmistaa, että elintarvikkeet ovat turvallisia ihmisten käyttöön (Nemko 2011).

Alkutuotannon hyvän tuotantotavan ohjeet

Euroopan parlamentin jakomission asetuksen 852/2004 ja siitä tehdyn oikaisun mukaan HACCP -periaatteiden (vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteet) soveltaminen alkutuotantoon ei ole vielä yleisesti toteutettavissa. Asetuksen mukaan ”Hyvän käytännön ohjeiden” olisi kuitenkin kannustettava asianmukaisiin hygieniakäytäntöihin maatiloilla ja ne ovat arvokas väline elintarvikealan toimijoiden auttamiseksi kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa noudattamaan elintarvikehygieniasääntöjä. Alkutuotantoon liittyviä ”Hyvän käytännön ohjeita” on laadittu jo useita eri toimialoille mm. Kotimaiset kasvikset ry ja Arktiset Aromit ovat laatineet ohjeita toimijoille. Arktiset Aromit on antanut poimijaohjeita luonnontuotteiden sienten ja marjojen kaupallisille poimijoille. Kotimaiset kasvikset ry on uudistamassa Hyvät tuotantomenetelmät -ohjeistoa eli Laatutarha-vaatimuksia. Ne sisältävät hyvien viljely- ja tuotantotapojen ohjeita viljelijöille. Kotimaisten Kasvisten ”Hyvät tuotantomenetelmät” -ohjeistus kattaa viljelyprosessiin sisältyvien sääntöjen lisäksi tuotantohygieniaan, jäljitettävyyteen, kirjanpitoon, työturvallisuuteen, kasvinsuojeluun ym. liittyviä ohjeita.)

Lisäksi hyvän käytännön ohjeita ovat laatineet muun muassa Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL ry, Suomen Siipikarjaliitto, Suomen Mehiläishoitajain liitto (SML), Suomen hotelli- ja ravintolaliitto (SHR, nykyisin MaRa) ja Elintarviketeollisuusliitto (ETL), joka on laatinut oppaita mm. maito-, liha-, kala-, leipomo- ja marjanjalostusaloille sekä mm. sianlihan tuotantoon. Lisäksi Elintarviketeollisuusliitto on laatinut yhteistyössä Eviran kanssa ”yleisohjeet” kaikille toimialoille. Näistä ohjeista ainoastaan SHR:n ohje on saanut Eviran ns. kansallisen hyväksynnän ja sitä kautta elintarvi-

kehygienia-asetuksen (852/2004) mukaisen statuksen. Muut ohjeet ovat toimijalojen itsensä laatimia toimialakohtaisia ohjeita ja oppaita, joiden käyttöä voidaan suositella.

3 ALKUTUOTANTOTOIMINNOT JA ALKUTUOTANNON VALVONTAAN LIITTYVIÄ OHJEITA

3.1 Eläinperäinen elintarviketuotanto

Eläintenpito (lihantuotanto)

Kotieläinten, joiden lihaa käytetään elintarvikkeena, kasvatus on alkutuotantoa. Kotieläimillä tarkoitetaan kanoja, broilereita, nautaeläimiä, sikoja, lampaita ja vuohia sekä kotieläiminä pidettäviä kavioeläimiä. Lihantuotantoeläimiin kuuluvat pääsääntöisesti myös hevoset, kun hevoset päätyvät elintarvikeketjuun. Alkutuotannon piiriin kuuluu tuotantoeläinten kuljetus tuotantotilalta toiselle ja kuljetus teurastamoon tai pien-teurastamoon. (Evira 2010 (a)). Suomessa oli kotieläimiä vuoden 2010 tilastojen (Taulukko 1) mukaan mm. sikoja 1 367 000 kpl, nautakarjaa 926 000 kpl ja sikoja 1367 000 kpl.

TAULUKKO 1. Kotieläinten määrä Suomessa vuosina 1995 - 2010 (Ruokatieto)

KOTIELÄIMET

Kotieläimiä 1 000 kpl	1995	2005	2009	2010
Hevosia	50	62	72	74
Nautakarjaa	1 148	959	918	926
lypsylehmiä	399	319	290	289
Lampaita	159	87	118	126
Sikoja	1 400	1 401	1 381	1 367
emakoita	161	177	153	151
lihasikoja	451	460	492	488
Siipikarjaa	10 358	10 538	9 369	9 587
kanoja	4 179	3 128	2 926	3 394
broilereita	4 276	5 472	4 918	4 616
kalkkunoita	80	495	306	280
Eloporoja	208	207	193	194

Lähde: Tike, Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus

Eläinten pitoon liittyen niiden teurastettavaksi toimituksen yhteydessä on otettava vuoden 2010 aikana voimaan tulleet säännökset ketjuinformaatiosta. Eviran ”Teurastettavia eläimiä koskeva ketjuinformaatio” -ohjeen 16005/3 mukaan ketjuinformaatio tarkoittaa sitä, että alkutuotannon toimijan (tuottaja, eläimen omistaja, tallinpitäjä tms.) on toimitettava eläimiä ja niiden tuotantoa koskevia tietoja teurastamoon tai

pienteurastamoon silloin, kun tilalta lähetetään eläimiä teurastettavaksi. Ketjuinformaation toimitusvaatimus koskee luonnonvaraista riistaa lukuun ottamatta kaikkia teurastettavaksi toimitettavia eläinlajeja.

Huomioitavaa on kuitenkin, kun hevonen toimitetaan teuraaksi, hevosen mukana tulee teurastamolle toimittaa tunnistusasiakirja, eli rekisteröintitodistus. Rekisteritodistuksessa ilmoitettavat tiedot eivät korvaa ketjuinformaation osana toimitettavia tietoja, vaan sekä tunnistusasiakirja, että ketjuinformaatiota koskevat tiedot tulee toimittaa teurastamolle. (Evira 2010 (b).)

Maito (maidontuotanto)

Maa- ja metsätalousministeriön alkutuotantoa koskevan asetuksen 134/2006 mukaan lypsäminen ja maidon varastointi tilalla on alkutuotantoa. Maidontuottaja, joka pitää lehmiä, vuohia, lampaita tai muita kotieläimiä maidon tuotannossa on myös elintarvikealan toimija, paitsi jos kyse on yksityiseen kotikäyttöön tarkoitetusta alkutuotannosta. Maidontuotantotilalla raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja anostella kuluttajan omaan astiaan. Raakamaidon eli tinkimaidon käsittely katsotaan alkutuotannoksi kun käsitellyn maidon määrä on enintään 2500 kg vuodessa. Maa- ja metsätalousministeriön tiedotteen (2011), mukaan ministeriössä on valmisteilla uusi asetus elintarvikevalvonnasta, jonka mukaan maitotilalla saa lisäksi käsitellä (luovuttaa, jäädyyttää) 2500kg ternimaitoa vuodessa.

Raakamaidon eli tinkimaidon ja ternimaidon eli vastapoikineen lehmän maidon on oltava peräisin eläimistä (lehmistä, puhveleista, lampaista, vuohista tai muista lajeista), joiden terveydentila on hyvä, joissa ei ole mitään oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon ja ternimaidon välityksellä ja jotka eivät kärsi mistään sukuelinten alueella esiintyvistä tulehduksesta, johon liittyy vuotoa, suolitulehduksesta, johon liittyy ripuli ja kuumetta, tai tunnistettavasta utaretulehduksesta. Eläimillä ei saa olla utarehaavoja. (Europa 2010 (a).)

Jos alkutuotantopaikalla jäädyytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsyn ja maidon jäähdytyksen jälkeen. Jäädyytetty ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava -12 °C:n lämpötilassa tai kylmemmässä. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 853/2004

jakson IX luvun IV mukaiset merkinnät (”valmistettu raakamaidosta”), kun kyseessä on raakamaidosta valmistettu tuote, jonka valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä.

Kalan ja äyriäisten viljely ym. vesiviljely

Alkutuotannoksi katsotaan elävien kalastustuotteiden (kalat ja nahkiaiset) kasvatusta (viljely) ja keruu vesiviljelylaitoksilla ja niiden kuljettaminen laitokseen. Elävien simpukoiden ja rapujen tuotanto (viljely), uudelleensijoitus ja keruu sekä niiden kuljettaminen lähettämöön, puhdistamoon tai käsittelylaitokseen kuuluvat myös alkutuotantoon. Kalankasvatukseen liittyvän alkutuotannon toimintoihin kuuluu kalojen nosto, tainnutus, verenlasku sekä elävän tai verestetyn kalan kuljetus ensimmäiseen määränpäässä olevaan elintarvikehuoneistoon. (Evira 2010 (c).)

Alkutuotannon toimijoihin kuuluvat kaikki kalankasvattajat, jotka tuottavat kalaa elintarviketuotantoketjuun. Siten myös mätä- ja poikastuottajien harjoittama mädin tai kalanpoikasten myynti jatkokasvatukseen on alkutuotantoa. Alkutuotantoon kuuluvat myös luonnonravinto- ja onkilammikoissa kalaa ja rapuja kasvattavat tuottajat, jotka myyvät kalaa ruokakalatuottajille jatkokasvatukseen. Alkutuotannon ulkopuolelle jäävät vain vesiviljelylaitokset, jotka kasvattavat vain luonnonvesiin istutettavaa kalaa. (Evira 2010 (c).)

Kananmunat ja muiden lintujen munat (ankka, strutsi ym.)

Kananmunien alkutuotantoon sisältyy kananmunien käsittely eli niiden keruu ja kuljettaminen rakennusten välillä sekä varastointi tuotantopaikalla, edellyttäen että tämä ei merkittävästi muuta niiden luonnetta. Munat on säilytettävä puhtaina, kuivina ja suojassa vierailta hajuilta tuottajan tiloista aina kuluttajalle myyntiin asti. Lisäksi luovutetut munat eivät saa olla rikkinäisiä eikä niitä saa pestä. Ne on suojattava iskuilta ja auringonvalolta sekä varastoitava ja kuljetettava ihanteellisessa säilytyslämpötilassa. Munat on ehdottomasti toimitettava kuluttajalle 21 päivän kuluessa munimisesta. (Euroopa 2010 (a).)

Kun kananmunia toimitetaan vähittäismyyntiin elintarvikevalvonta-asetuksen Nro 882/2004 10 §:n kohdan d mukaisesti, alkutuotantoon ja toimittamiseen sovelletaan

eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen 853/2004 liitteen III jakson X alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen muniin tuotantoa koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4§:n 2 momentissa säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta ja lisäksi muniin tulee olla leimattuja.

Komission asetuksen 557/2207 muniin kaupan pitämiseen sovellettavista vaatimuksista mukaisesti tuottaja saa myydä alkutuotantoon liittyen tuottamiaan kananmunia suoraan tilalta ja paikallisessa torimyyntissä sekä liikkuvassa kaupassa (=ovelta ovelle myynti) suoraan kuluttajalle. Asetuksen mukaisesti tilalta suoraan myytävien muniin ja ovelta ovelle myytävien muniin ei tarvitse olla leimattuja ja tällöin munat ovat paino- ja laatuokittelemattomia. Torimyyntissä munat tulee olla leimattuja alkuperätunnuksella (tuottajakoodi). Alkuperäkoodin ensimmäinen numero kertoo tuotantotavan, sitä seuraava kirjainsarja tuotantomaa ja viimeinen numerosarja tuotantotilan. Tuotantotapa Suomessa on joko 0 = luomu, 2 = lattia tai 3 = häkki. Maakoodi on Suomessa FI eli koko koodi on esimerkiksi lattiakanaloissa muotoa 2FI2345. Tuottajakoodin on oltava selvästi näkyvässä, täydellisesti luettavissa ja vähintään 2 millimetriä korkea. Tuottajakoodien merkitys on selitettävä pakkauksessa tai sen päällä ja vastaavat tiedot on annettava muniin irtomyyntin yhteydessä.

Hunaja ja muut mehiläistuotannosta saatavat elintarvikkeet

Kaikkea mehiläishoitoon liittyvää toimintaa on pidettävä alkutuotantona luvussa 2 esitettyjen määritelmien mukaisesti. Tähän alkutuotantoon sisältyy mehiläisten hoito, vaikka mehiläispesät sijaitsisivatkin kaukana mehiläishoitajan tiloista ja hunajan keruu, hunajan linkous sekä sen kääriminen ja/tai pakkaaminen mehiläishoitajan tiloissa. Hunaja-asetuksen (KTMa 447/2003) mukaan hunajan pääajit ovat alkuperän mukaan kukkaishunaja ja mesikastehunaja. Tuotantotavan ja/tai olomuodon mukaiset pääajit ovat kennohunaja, palahunaja, valutettu hunaja, lingottu hunaja ja puristettu hunaja sekä suodatettu hunaja. Lisäksi hunaja-asetuksen mukaan on taloushunajaa, joka soveltuu teollisuuskäyttöön ja joka mahdollisesti sisältää mm. vieraita makuja tai hajuja tai on käynyttä. Suodatettu hunaja, kennohunaja, palahunaja ja taloushunaja on myytävä käyttäen näitä nimiä. Hunajan pakkaamisessa on otettava huomioon pakkausmerkintäasetuksen (KTMa 1084/2004) vaatimukset sekä pakkauksissa on oltava varoitusmerkintä ”vain yli 1-vuotiaille” botulismivaaran johdosta.

Suomen Mehiläishoitajain Liitto ry:n toiminnanjohtaja Ari Seppälän (2007) mukaan hunaja on hygieenisessä mielessä helppo tuote, koska se ei ole helposti pilaantuvaa. Normaali hunaja säilyy täysin käyttökelpoisena 3 – 5 vuotta linkouksesta. Pakattaessa ”Parasta ennen” – merkintä määritetään normaalisti 2 vuotta pakkauspäivämäärästä eteenpäin. Hunajadirektiivissä hunajan elintarvikelaadun vaatimukset kohdistuvat hunajan käymiseen ja käsittely-/ antibioottien ja torjunta-aineiden jäämistä. Tästä johtuen hunajan keruun yhteydessä varmistetaan, että hunajan kosteus on riittävän alhainen (alle 19 %), jotta hunaja ei lähde käymään. Valvonnan yhteydessä tarkistetaan tuottajan kirjanpito mehiläispesien loistorjunnoista ja mahdollisesta lääkityksestä.

Etanoiden ja sammakoiden tuotanto

Komission terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosaston 2009 laatiman ohjeen mukaan alkutuotannoksi katsotaan etanoiden tuotanto ja kasvatus tilalla ja niiden mahdollinen kuljettaminen käsittelylaitokseen tai markkinoille. EU:n hygieniasäännösten mukaan sammakoita ja etanoita saa tappaa ja niiden tappamista valmistelevia toimenpiteitä saa suorittaa ainoastaan hyväksytyssä laitoksessa, jossa on määräysten mukaiset laitteistot ja jossa noudatetaan käsittelyä ja valmistusta koskevia sääntöjä (Europa 2010 (a))

3.2 Luonnonvaraisen riistan metsästys, kalastus ja kalastusalukset

Metsästys ja siihen liittyvä lihintarkastus

Elintarvikelain 352/211 mukaisesti luonnonvaraisen riistan metsästys on alkutuotantoa, mutta metsästäjän ei tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta eikä omavalvontaan liittyvää kuvausta. Alkutuotannon tuotteella tarkoitetaan tässä yhteydessä yleensä suolistettua, mutta nylkemätöntä ja kynimätöntä riistaa. Tällaisen luonnonvaraisen riistan vähäinen luovuttaminen suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin katsotaan myös alkutuotannoksi, josta ei tarvitse tehdä ilmoitusta. Jäljitettävyyden varmistamiseksi pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta on kuitenkin pidettävä kirjaa. Kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta. (Evira 2011 (d).)

Eviran alkutuotantoa koskevan ohjeistuksen mukaan luonnonvaraisen riistan lihan toimittaminen suoraan metsästäjältä kuluttajan omaan käyttöön on sallittua ilman li-

halle tehtävää lihan tarkastusta (Evira 2011 (d)). Elintarvikelain 352/2011 muutos 1.9.2011 mahdollistaa luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen lihan lisäksi hirvieläinten lihan pienten määrien toimittamisen paikalliseen vähittäismyyntiin ilman lihan tarkastusta. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 liitteen 3 mukaan toimitettaessa luonnonvaraista pienriistaa vähittäismyyntiin, siitä on toimitettava vastaanottajalle kirjallisesti seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.

Elintarvikelain 352/2011 mukaan luonnonvaraista riistaa voidaan 1.9.2011 alkaen tarkastaa ainoastaan hyväksytyissä riistan käsittelylaitoksissa, pienteurastamoissa ja teurastamoissa. Lainmuutoksen mukaan ns. lahtivajoissa ei enää voida tarkastaa lihaa. Lahtivajoille annetaan kuitenkin kahden vuoden siirtymäaika siten, että niissä lahtivajoissa, joissa lihaa on tarkastettu ennen 1.9.2011, voidaan tarkastaa lihaa 31.8.2013 asti.

Elintarvikelain muutoksen johdosta Evira vastaa lihan tarkastuksesta 1.9.2011 alkaen riistan käsittelylaitoksissa ja pienteurastamoissa, joissa aiemmin kunta on huolehtinut lihan tarkastuksesta. Luonnonvaraisen riistan lihan tarkastus voidaan tehdä joko riistankäsittelylaitoksessa, riistankäsittelylaitokseksi hyväksytyssä kotieläinten teurastamossa tai pienteurastamossa tai elintarvikelain 43§ 3 mom. mukaisessa muussa paikassa Jos luonnonvaraisen riistan liha on tarkastettu elintarvikelain 43§ 3.momentissa tarkoitetussa muussa paikassa, se on hyväksytty vain kotimaiseen kulutukseen (Evira 2011 (e).) Kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan lihan tarkastukseen, siitä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot kirjallisesti: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot, sekä mahdolliset tiedot eläimen epäillystä sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista ja muista lihan laatuun vaikuttavista seikoista (Evira 2011 (d)).

Tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha ei saa lainkaan toimittaa hyväksyttyihin laitoksiin. Esimerkiksi säilykkeiden tai muiden lihavalmisteen valmistaminen mistään tarkastamattomasta luonnonvaraisen riistan lihasta hyväksytyssä laitoksessa ei ole sallittua. (Evira 2011 (e).)

Kalastus

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (853/2004/EU, liite III, jakso VIII) määrittelee kalastustuotteiden osalta alkutuotannon siten, että alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden pyyntiä ja niiden saattaminen markkinoille. Kalastustuotteisiin, jäljempänä kalat, kuuluvat mm. merien ja sisävesien kalat, ravut ja nahkiaiset.

Kalastus sisältää kalastustuotteiden käsittelyn (muuttamatta niiden luonnetta merkittävästi) aluksilla (uivia jalostamoja ja pakastusaluksia lukuun ottamatta) ja niiden kuljetaminen ensimmäiseen laitokseen (huutokauppahallit mukaan luettuina) maissa. Tähän sisältyy makeasta vedestä (joet, järvet) pyydettyjen kalojen kalastus, käsittely ja kuljetus. Alkutuotannon tuotteita ovat esimerkiksi jäätetty, perkaamaton kala muovisäiliöissä tai styrox -laatikoissa sekä elävät kalat tai ravut tai aluksella perattu, jäätetty kala styrox- laatikoissa. (Evira 2010 (c).)

Alkutuotanto kalastuksessa sisältää seuraavat toiminnot: kalan teurastus ja verenlasku sekä vain kalastusaluksella tehtävät: pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen, jäädyttäminen ja kääriminen. Lisäksi peratun tai perkaamattoman kalan kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon on alkutuotantoa. Käärimisellä tarkoitetaan kalan sijoittamista kääreeseen tai päällykseen, joka on suoraan kosketuksissa. Kääreeksi katsotaan siis esimerkiksi muovisäiliö tai styrox -laatikko. (Evira 2010 (c).)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) Nro 853/2004 mukaan kalastustuotteista on toimitettava niiden vastaanottajalle seuraavat tiedot kirjallisesti: kalastustuotteen nimi, määrä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisen rajoituksista, kalastajan tai vesiviljelylaitoksen sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Tietojen toimittaminen koskee jatkojalostusta, ei suoraan kuluttajalle myyntiä.

Kalastusalukset

Kalastusalus on rekisteröitävä ennen kuin sitä saadaan käyttää kaupalliseen kalastukseen. Alukset rekisteröidään seuraaviin alusryhmiin: 1) kokonaispituudeltaan alle 12 metrin pituiset kalastusalukset (*rannikkoalukset*); 2) kokonaispituudeltaan vähintään

12 metrin pituiset kalastusalukset (*avomerialukset*); tai3) vesiviljelyalukset. Aluksen omistajan on viipymättä kirjallisesti ilmoitettava toimivaltaiselle rekisterinpitäjälle, jos rekisteriin merkityissä tiedoissa on tapahtunut muutoksia sekä samalla esitettävä tarpeellinen selvitys muutoksista. (Laki alusten rekisteröinnistä 690/2010.)

Alusten ja saaliin purkamista tulee tarkastaa säännöllisesti sen tarkastamiseksi, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti, hygienia- ja lämpötilavaatimuksia noudatetaan ja alusten puhtaus ja henkilökohtainen hygienia on asianmukaista.

Aistinvaraisia pistokokeita tulee tehdä tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa. Kalastustuotteita valvotaan kalastusaluksilla maihinsiirron yhteydessä aistinvaraisin pistokokein. (EY asetus 854/2004, liite III.)

3.3 Muut maataloustuotteet

Muiden maataloustuotteiden alkutuotannoksi katsotaan luvun kaksi mukaisesti toimintaa maatilalla tai vastaavalla tasolla, ja siihen sisältyvät mm. seuraavat toiminnot; kasvituotteiden, kuten viljan, kasvien ja yrttien, tuotanto, kasvatusta ja viljely sekä niiden kuljettaminen, varastointi ja käsittely tilalla sekä kuljettaminen laitokseen.

Kasvikset (perunat, kaalit, salaattit, tomaatit, kurkut ym.)

Kasveista saatavien elintarvikkeiden osalta alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta. Alkutuotannon piiriin katsotaan myös muita alkutuotantopaikalla tapahtuvia toimintoja ja käsittelyjä silloin, kun tuotteiden luonnetta ei merkitsevästi. Alkutuotantoon liittyviä toimintoja ovat mm. tuotteiden varastointi tai kuljetus alkutuotantopaikalla, alkutuotannon tuotteiden puhdistus, pesu, lajittelu ja muu kauppakunnostus tai käsittely alkutuotantopaikalla edellyttäen, että tämä ei merkittävästi muuta niiden luonnetta. (Evira 2006.)

Alkutuotantoon liittyviä toimintoja ovat myös pakkaaminen kuljetusta varten esimerkiksi laatikoihin tai säkkeihin, jotka on tarkoitus toimittaa irtomyyntiin esimerkiksi vähittäismyymälöihin tai torille, teollisuuteen, edelleen jatkojalostettavaksi tai muualle pakattavaksi. (Evira 2006.) Elintarvikelain muutoksen jälkeen 1.9.2011 lähtien on mahdollista luovuttaa tai myydä kotipuutarhan ja kasvimaan tuotteita ilman alkutuo-

tantoilmoituksen tekemistä, jos kyse on yksityishenkilön toiminnasta tai jos toimintaa ei voi pitää elinkeinon harjoittamisena.

Jos alkutuotantopaikalta myydään tai toimitetaan vähittäismyyntiin esimerkiksi ruokaperunoita pakattuina, on huomioitava kansallinen lainsäädäntö mm. peruna-asetus (KTMa 690/2006). Ruokaperuna-asetuksen mukaan ruokaperunoiden kuuluu olla lajikepuhtaita, terveitä, eheitä ja kiinteitä eikä niissä saa olla vierasta hajua eikä makua. Ruokaperunat luokitellaan ykkös- ja kakkosluokkaan. Laadultaan ruokaperunaksi kelpaamattomia ovat esimerkiksi syvältä vihertyneet tai pakkasen vioittamat perunat. Kansallisia säännöksiä on myös kasvisten kaupanpitämisestä esimerkiksi kuljetuslaitteissa ja suljetuissa rasioissa on oltava merkittynä pakkaajan nimi ja osoite, alkuperämaa ja laatuluokka. Lisäksi tietyillä tuotteilla täytyy olla kyseisen tuotteen erityisvaatimusten edellyttämät merkinnät esimerkiksi omenalla lajikkeesta tai melonilla tyypistä tai perunoilla kokoluokittelusta (vain pakatut perunat).

Yrtit

Elintarvikelain 23/2006 mukaisesti alkutuotannon tuotteisiin kuuluvat myös yrtit ja niiden kasvatus. Kasvatettujen yrttien luonnetta muuttava käsittely ja jalostus kerääjän toimesta, esimerkiksi yrttien kuivaus ei elintarvikelainsäädännön mukaan kuulu alkutuotantoon, vaan edellyttää toimintaan käytettävien tilojen ilmoittamista elintarvikehuoneistoksi. Jos elintarvikkeet luovutetaan suoraan kuluttajalle ja kyseinen myynti, tarjoilu tai muu luovutus on luonteeltaan perinteistä ja vähäistä, riittää Eviran ohjeen 6568/900/2006 ja sen siihen tehdyn muutoksen 6.7.2007 mukaan toiminnasta pelkästään kerääjän tai viljelijän tekemä alkutuotantoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Valvonnassa tulee kiinnittää huomiota etenkin tuotteiden käsittelyhygieniaan, varastointiin ja kuivaukseen. Varastointiolosuhteiden tulee olla riittävät ja niistä ei saa aiheutua haittaa tuotteille esimerkiksi hajua ja kosteutta. Kuivauksen tulee olla riittävän nopeaa ja pakkaustilojen puhtaat.

Viljelty sienet

Alkutuotannoksi katsotaan luvun kaksi mukaisesti myös sienten viljely ja kasvatus. Koko maailman ja myös Suomen käytetyin viljelysieni on herkkusieni (*Agaricus*), jota alettiin viljellä Ranskassa jo 1600-luvulla. Suomessa herkkusienten kaupallinen viljely alkoi 1940-luvulla. Muita Suomessa viljeltäviä sienilajeja ovat siitake (*Lentinula edodes*) ja osterivinokas (*Pleurotus ostreatus*), joita on viljelty 1980-luvulta lähtien. (Evi-ra 2010 (a).)

Herkkusieniä, osterivinokkaita ja siitakkeita kasvatetaan erilaisilla kasvualustoilla. Herkkusienten ja osterivinokkaiden kasvualusta on olkipohjainen. Siitakesienet kasvatetaan puualustoilla, joiden lannoitteena käytetään viljaa. Lisäksi kasvatusalustan raaka-aineena käytetään luonnonlantaa. Kasvatus voi tapahtua kasvatushuoneissa joko hyllyillä, siirrettävillä lavoilla tai säkeissä. (Ruokatieto 2007.) Valvonnassa tulee kiinnittää huomiota etenkin kasvatustilojen ja henkilökunnan hygieniaan. Viljelty sienet yleensä pakataan vähittäismyyntiä varten, mutta niitä myydään myös irtomyyntissä. Alkutuotannossa sieniä saa pakata vähäisessä määrin suoraan kuluttajalle ja paikalliseen vähittäismyyntiin ilman erillistä elintarvikelain 13 § 3 mom. mukaista huoneistoilmoitusta. Sienten pakkaamisessa on huomioitava pakkausmerkintäasetuksen (1084/2004) vaatimukset ja sienten käsittelyssä yleiset luvussa 3.4 esitetyt kauppasieniä koskevat vaatimukset.

Vilja (ja rehu)

Elintarvikelain 23/2006 ja yleisen elintarvikeasetuksen 178/2002 mukaisesti alkutuotantoon liittyvää toimintaa on mm. viljojen, öljykasvien ja sokerijuurikkaan viljely ja varastointi sekä kuljetus myllylle. Valvonnassa tulee kiinnittää huomiota etenkin viljan viljelyssä käytettäviin torjunta-aineisiin ja kuivaus- ja varastointiolosuhteisiin sekä tuhoeläintorjuntaan. Vilja-alan yhteistyöryhmän (VYR) mukaan viljoissa esiintyy luonnollisesti syntyviä homemyrkköjä. Raakaviljan kuorinnassa häviää kuitenkin suurin osa hometoksiineista. (Vilja-alan yhteistyöryhmä 2007.) Toiminnassa on huomiotavaa, että leipäviljakin saattaa päätyä rehuviljaksi ja tällöin toimijan tulee rekisteröityä Eviraan ja rehun tuotantoon. Tässä työssä ei käsitellä rehua ja rehutuotantoa.



KUVA 1. Näytös viljan puimisesta entisaikoina (Palo 2011)

3.4 Luonnontuotteiden keräily (mm. marjat, sienet, yrtit)

Yleisen elintarvikeasetuksen 178/2002 mukaan alkutuotanto sisältää luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen mukaan lukien seuraavat toimenpiteet: luonnonvaraisten marjojen, sienten ja yrttien poiminta, puhdistus, kauppakunnostus, kuljetus poimintapaikalta myyntiin ja lyhytaikainen säilytys (EY N:o 178/2002, 3 artikla, kohta 17). Alkutuotannossa keruutuotteet myydään sellaisenaan suoraan tukkureille, vähittäismyyntiin tai kuluttajille suoraan keruupaikalta tai esimerkiksi torimyyynnissä.

Elintarvikelain 23/2006 19 § mukaisesti poimijan ei tarvitse tehdä omavalvontakuvausta eikä ilmoitusta luonnonvaraisten tuotteiden keräilystä, jos keruutuotteet myydään sellaisenaan kuluttajille mukaan lukien seuraavat toimenpiteet: luonnonvaraisten marjojen, sienten ja yrttien poiminta, puhdistus, kauppakunnostus, kuljetus poimintapaikalta myyntiin ja lyhytaikainen säilytys (säilytys yön yli).

Elintarvikelain 23/2006 mukaan poimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus toiminnasta kotipaikkakuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle ja laadittava kirjallinen omavalvontakuvaus, jos poimija käsittelee keräämiään luonnonvaraisia tuotteita perinteisellä tavalla ja toimittaa niitä teollisuuteen, suurtalouksiin ja kauppaan. Ilmoitusvelvollisuudesta on jäljempänä luvussa 4.2. Perinteisiä käsittelymenetelmiä ovat sienten ryöppääminen ja suolaus, marjojen murskaus tai survominen, yrttien ja muiden luonnontuotteiden kuivaus. Poimija voi myös kuljettaa kuljetuspakkauksiin pakatut valmisteensa jalostettavaksi ja kuluttajapakkauksiin pakattavaksi muiden toimijoiden

toimesta. Poimija saa myydä valmisteitaan suoraan kuluttajalle, jos myyntitoiminta on vähäistä. (Evira 2006.) Valmistuksessa on kuitenkin otettava huomioon elintarvikelaki ja sen nojalla annetut asetukset mm. Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 489/2006 kauppasienistä (ns. sieniasetus) ja asetus pakkausmerkinnöistä (KTM:n asetus 1084/2004). Ilmoitusvelvollisuudesta on jäljempänä luvussa 4.2.

Sieniasetuksen mukaan tuoreena myytävien kauppasienten on oltava siinä kunnossa, että ne voidaan varmuudella tunnistaa. Kauppakunnostukseen liittyvä sienien halkaiseminen ja jalan sekä vioittuneiden tai pehmeiden osien poisto kuitenkin sallitaan. Tuoreena myytävien kauppasienten on oltava terveitä, kiinteitä, mahdollisimman puhtaita ja homeettomia, sekä hajultaan ja maultaan asianomaiselle kauppasienelle ominaisia. Tuoreena myytävissä kauppasienissä saa esiintyä maa-ainesta tai tuholaisien aiheuttamia vikoja vain vähäisessä määrässä. Sienivalmisteen ja muun elintarvikkeen valmistusaineena saa käyttää yhtä tai useampaa kauppasientä. Sienten poimijan valmistama sienivalmiste saa kuitenkin sisältää vain yhtä kauppasientä.



KUVA 2. Suppilovahveroita, kauppasieniä (Lumme 2011)

3.5 Kuljetus

Elintarvikelain mukaan alkutuotannon tuotteita voidaan kuljettaa, varastoida ja käsitellä alkutuotannon tasolla sillä edellytyksellä, että niiden luonnetta ei merkittävästi muuteta. Alkutuotannon toimijan ei tarvitse erikseen tehdä elintarvikelain 22 §:n mukaista ilmoitusta alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta. Muun elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä elintarvikelain 22 §:n tarkoittama ilmoitus, ellei hän ole tehnyt kuljetustoiminnasta elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaista ilmoitusta taikka ha-

kenut eläinten kuljetuksesta annetun asetuksen (491/1996) mukaista lupaa. Evira pitää rekisteriä kuljetuslupan saaneista (Evira 2011 (f)).

Voimassa oleva laki eläinten kuljetuksesta (1429/2006) koskee sekä elävien selkärangastaisten eläinten että soveltuvien osin myös selkärangattomien eläinten kuljettamista. Jos epäillään, että eläinkuljetuslainsäädäntöä on rikottu, on valvontaviranomaisilla oikeus tarkastaa eläinkuljetus. Valvontaviranomaisia ovat aluehallintovirasto alueellaan, kunnaneläinlääkäri ja poliisi toimialueillaan, tarkastuseläinlääkäri teurastamon tai teurastuspaikan alueella ja rajaeläinlääkäri rajanylityspaikoilla. (Evira 2011 (f).) Eläinkuljetusta tarkastettaessa on viranomaisella oikeus tarkastaa myös kuljetuskalusto. Eläinkuljetustarkastusten yhteydessä voidaan tarkastaa lisäksi lainsäädännön edellyttämät asiakirjat mm. ketjuinformaatioon liittyvät asiakirjat.

4 LAINSÄÄDÄNTÖ JA KANSALLISET VALVONTASUUNNITELMAT

4.1 EU - lainsäädäntö

Hallituksen esityksen 53/2005 mukaan yhteisölainsäädännössä on runsaasti elintarvikkeita koskevia säädöksiä. Osa näistä säädöksistä on varsin vanhoja ja niitä on annettu aikojen kuluessa hyvin erilaisin perustein. Euroopan komissio antoi tammikuussa 2000 valkoisen kirjan elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tarkastelukulma laajennettiin siinä perinteisen elintarvikelainsäädännön ulkopuolelle. Uusi lähestymistapa kattaa koko elintarvikeketjun ”pellolta pöytään”.

4.1.1 EY komission asetus 178/2004 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

EY asetus 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (jäljempänä yleinen elintarvikeasetus) sisältää Euroopan unionin elintarvikelainsäädännön keskeiset perusteet, ohjeet Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä. Asetus sisältää säädökset mm. toimijan vastuusta, tiedoista, jotka alkutuotannon toimijalla on oltava esittää toiminnastaan (jäljitettävyyys) ja takaisinvedosta. Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan elintarvikelainsäädännön on perustuttava riskianalyysiin.

EU:n lainsäädäntösivuston (Europa 2010 (a)) mukaan elintarvikkeen vaarallisuutta määritettäessä on otettava huomioon normaalit käyttöolot, kuluttajalle annetut tiedot, välittömän tai viivästyneen terveysvaikutuksen todennäköisyys, kertautuvat myrkytysvaikutukset sekä jonkin tietyn kuluttajaryhmän mahdolliset terveydelliset erityisherkkyyden.

4.1.2 EY komission asetus 882/2004 virallisesta valvonnasta

Komission asetuksen 882/2004 virallisesta valvonnasta (jäljempänä valvonta-asetuksen) mukaan virallisella valvonnalla tarkoitetaan kaikenlaisia toimivaltaisen viranomaisen tai yhteisön suorittamia valvontatoimia, joilla todetaan, noudatetaanko rehu- ja elintarvikelainsäädäntöä ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevia sääntöjä. Virallinen valvonta tapahtuu säännöllisesti, yleensä ilman ennakkovaroitusta, ja sitä on harjoitettava elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Valvonta on määriteltävä tunnistettujen riskien, valvonnasta saatujen aiempien kokemusten ja elintarviketoimijoiden jo suorittaman valvonnan luotettavuuden sekä mahdollista lainsäädännön noudattamatta jättämistä koskevien epäilysten perusteella. Asetuksella pyritään takaamaan oikeudenmukaiset käytännöt elintarvikkeiden kaupassa ja suojelemaan kuluttajien etuja, myös niitä, jotka koskevat elintarvikkeiden merkitsemistä ja muuta kuluttajille annettavaa tietoa.

4.1.3 EY komission asetus 852/2004 elintarvikehygieniasta

Elintarvikehygienia-asetuksen mukaisesti elintarvikkeiden turvallisuus alkutuotantopaikalta markkinoille saattamiseen tai vientiin saakka edellyttää yhdenmukaista lähestymistapaa. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden olisi varmistettava, että elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu. Alkutuotantoon liittyvät vaarat olisi tunnistettava ja niitä olisi valvottava asianmukaisella tavalla sen varmistamiseksi, että asetuksen tavoitteet saavutetaan.

Asetusta ei sovelleta alkutuotannon tuotteiden pieniin määriin, jotka tuottaja toimittaa suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle. Asetuksen mukaan käsitteen 'pienet määrät' olisi oltava riittävän laaja, jotta siihen voisivat sisältyä mm. viljelijät, jotka myyvät alkutuotannon tuotteita (esim. vihanneksia, hedelmiä, kananmunia, raakamai-

toa) suoraan loppukuluttajalle esim. tilamyynnin tai torimyyntin kautta, paikallisille vähittäiskaupoille loppukuluttajalle tapahtuvaa suoraa myyntiä varten sekä paikallisille ravintoloille sekä henkilöt, jotka keräävät luonnonvaraisia tuotteita kuten sieniä ja marjoja ja toimittavat keräämänsä tuotteet suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäiskaupoille loppukuluttajalle tapahtuvaa suoraa myyntiä varten sekä paikallisille ravintoloille.

Asetuksen liitteessä I osassa A on annettu yleiset alkutuotantoa koskevat hygieniasäännökset. Liitettä sovelletaan alkutuotantoon ja sen yhteydessä alkutuotannon tuotteiden kuljetukseen, varastointiin ja käsittelyyn tuotantopaikalla ja elävien eläinten kuljetukseen sekä kasviperäisten tuotteiden, kalastustuotteiden ja luonnonvaraisen riistan kuljetustoimiin, kun niitä toimitetaan tuotantopaikalta laitoksiin. Seuraavassa on esitetty liitteen I osa A pääpiirteittäin.

Hygieniasäännökset

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava mahdollisuuksien mukaan, että alkutuotannon tuotteita suojataan saastumiselta, ottaen huomioon alkutuotannon tuotteille tämän jälkeen tehtävät käsittelyt. Lisäksi elintarvikealan toimijoiden on noudatettava asianmukaisia yhteisön ja kansallisen lainsäädännön säännöksiä, jotka koskevat vaarojen hallintaa alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa, mukaan lukien:

1. toimenpiteet, joilla valvotaan ilman, maaperän, veden, rehujen, lannoitteiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden ja biosidien sekä jätteiden varastoinnin, käsittelyn ja hävittämisen aiheuttamaa saastumista;
2. toimenpiteet, jotka koskevat eläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä kasvien terveyttä ja joilla on vaikutusta ihmisten terveyteen, mukaan lukien zoonosien ja zoonosien aiheuttajien seuranta- ja valvontaohjelmat.

Asetuksen mukaan kasvituotteita tuottavien tai korjaavien toimijoiden sekä eläimiä kasvattavien, pyytävien tai metsästävien tai eläinperäisten alkutuotannon tuotteiden tuotantoa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden toiminnoissaan noudattaa mm. seuraavia hygieniaohteita ja säännöksiä:

1. alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen yhteydessä käytetyt tilat, rehujen varastointiin ja käsittelyyn tarkoitetut tilat mukaan lukien, pidetään

- puhtaina ja, kun se on tarpeen puhdistuksen jälkeen, desinfioidaan asianmukaisella tavalla;
2. laitteet, säiliöt, häkit, ajoneuvot ja alukset pidetään puhtaina ja, kun se on tarpeen puhdistuksen jälkeen, desinfioidaan asianmukaisella tavalla;
 3. teuraaksi vietävien eläinten ja tarpeen mukaan tuotantoeläinten puhtaus varmistetaan niin pitkälti kuin mahdollista;
 4. käytetään juomavettä tai puhdasta vettä aina, kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi;
 5. varmistetaan, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä ja että henkilöstö saa terveysriskejä koskevaa koulutusta;
 6. estetään niin pitkälti kuin mahdollista eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama saastuminen;
 7. jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään saastuminen;
 8. estetään elintarvikkeista ihmisiin siirtyvien tartuntatautien kulkeutuminen ja leviäminen muun muassa toteuttamalla varotoimenpiteitä uusia eläimiä tuotaessa ja ilmoittamalla toimivaltaiselle viranomaiselle epäillyistä tautitapauksista;
 9. otetaan huomioon eläimistä otettujen näytteiden tai muiden näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, asianmukaisten analyysien tulokset; ja
 10. käytetään oikein rehun lisäaineita ja eläinlääkkeitä asianmukaisessa lainsäädännössä vaaditun mukaisesti.
 11. otetaan huomioon kasveista otettujen näytteiden tai muiden näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, asianmukaisten analyysien tulokset; ja
 12. käytetään oikein kasvinsuojeluaineita ja biosidejä asianmukaisessa lainsäädännössä vaaditun mukaisesti.

4.1.4 EY komission asetus 853/2004 eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta

Tässä EY komission asetuksessa 853/2004 säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden erityisiä hygieniasääntöjä elintarvikealan toimijoita varten. Kyseiset säännöt täydentä-

vät asetuksen (EY) 852/2004 sääntöjä. Niitä sovelletaan jalostamattomiin ja jalostettuihin eläinperäisiin tuotteisiin niitä hyväksytyissä laitoksissa käsitteleviin toimijoihin. Asetuksessa määritellään mm. lihan- ja maidontuotantoon liittyviä hygieniavaatimuksia sekä eläinten jäljitettävyyteen (ketjuinformaatio) liittyviä toimenpiteitä mm. teurastuksen yhteydessä.

Huomioitavaa on, että asetusta ei sovelleta alkutuotannon tuotteiden toimittamiseen pieninä määrinä tuottajan toimesta suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille. Asetusta ei myöskään sovelleta tuottajiin, jotka toimittavat tilalla teurastettujen jäniseläinten ja siipikarjan lihaa (tuoreena lihana) pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, eikä metsästäjiin, jotka toimittavat luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle.

4.1.5 EY komission asetus 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 854/2004 on asetus ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus). Asetus käsittelee eläimistä saatavien elintarvikkeiden virallista valvontaa. Asetuksessa säädetään muun muassa kalastuslajien valvonnasta Asetuksen mukaan alusten ja saaliin purkamista tulee tarkastaa säännöllisesti sen tarkastamiseksi, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti, hygieni- ja lämpötilavaatimuksia noudatetaan ja alusten puhtaus ja henkilökohtainen hygienia on asianmukaista.

4.2 Kansallinen lainsäädäntö

4.2.1 Elintarvikelaki 23/2006 (muutos 352/2011, 1.9.2011)

Elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu. Elintarvikelaki antaa yleiset vaatimukset alkutuotantopaikalle sekä elintarvikkeiden käsittelylle, säilytykselle ja kuljetukselle. Elintarvikelaissa on alkutuotan-

toon liittyen eläinten terveyteen, hoitoon ja käsittelyyn liittyviä vaatimuksia sekä zoonosien valvontaan ja ilmoittamiseen liittyviä määräyksiä. Elintarvikelaki määrittää alkutuotantopaikasta ja elintarvikehuoneistosta ilmoittamisen. Elintarvikelaissa on selvitetty toimijan vastuu, hygieniasaaminen ja tiedottaminen terveysvaarasta. Elintarvikelaissa on erilliset vaatimukset, muista elintarvikealan toiminnoista poiketen, alkutuotannon omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta, asiakirjoista, merkinnöistä sekä näytteiden ottamisesta ja tutkimisesta (Niemi 2007.)

Elintarvikelain 22 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on ilmoitettava alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta. Ilmoittaminen ei kuitenkaan ole tarpeen, jos kunnan elintarvikevalvontaviranomainen saa edellä mainitut tiedot toiselta viranomaiselta. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee ilmoittaa toimijalle saaneensa tätä koskevat tiedot. Alkutuotannon tuotteiden vähäisen luovutuksen suoraan kuluttajalle katsotaan kuuluvan alkutuotantoon, eikä siitä enää tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Mikäli alkutuotantopaikan yhteydessä tapahtuva elintarvikkeiden käsittely on luonteeltaan tai laajuudeltaan sellaista, ettei kyseessä ole enää pelkkä alkutuotanto, on toiminnasta ja tiloista tehtävä elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 1 mom. mukainen ilmoitus. Ilmoitusta ei tarvitse tehdä elintarvikelain 22 §:n 3 mom. mukaan luonnonvaraisen riistan metsästyksessä ja luonnonvaraisen riistan luovutuksesta suoraan kuluttajalle eikä luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotannosta.

Ilmoitusta ei tarvitse tehdä elintarvikelain 22 §:n 4 mom. mukaan kasvien ja sienten alkutuotannosta, jos toimija on yksityinen henkilö tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena. Elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä vastaava ilmoitus kuljetustoiminnastaan, ellei kuljetustoiminnasta ole ilmoitettu kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle muusta toiminnasta (esim. elintarvikehuoneistotoiminnasta) tehdyn ilmoituksen yhteydessä. Tarkemmat säännökset alkutuotannon ilmoituksesta on annettu Valtioneuvoston asetuksella 420/2011 luvussa 4.3.

4.2.2 Maa- ja metsätalousministeriön asetus 134/2006 alkutuotannolle asetettavista vaatimuksista (alkutuotantoasetus), muutos 187/2007

Tätä asetusta alkutuotannosta sovelletaan eläimistä, kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotantoon. Asetusta sovelletaan myös alkutuotantopaikalla tapahtuvaan alkutuotannon tuotteiden käsittelyyn, varastointiin ja kuljetukseen silloin, kun tuotteiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu sekä muiden alkutuotannon tuotteiden kuin raakamaidon kuljetukseen pois alkutuotantopaikalta. Alkutuotantoa ovat alkutuotantoasetuksen (134/2006) mukaisesti esimerkiksi: maidon- ja munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kalastus ja kalanviljely, kasvien, hedelmien, viljan ja sienien viljely, hunajantuotanto ja metsästys.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 134/2006 on voimassa kirjoitushetkellä 8.10.2011, mutta asetusta ollaan muuttamassa elintarvikelain muutoksen johdosta. Uusi asetus (1.1.2012 alkaen) noudattaa vanhan asetuksen periaatteita, mutta ottaa huomioon mm. alkutuotantotoiminnan käsityksen laajentumisen suoraan kuluttajalle myynnistä. Asetusta ei sovelleta elintarvikelain 22§:n 4 momentin mukaiseen kasvien ja sienten alkutuotantoon eikä luovutukseen alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle (yksityishenkilöt, ei elinkeinonharjoittamista).

Uudessa asetuksessa säädetään mm. seuraavaa:

- alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- alkutuotannossa käytettävän veden laatuvaatimuksista;
- alkutuotannon toimijan omavalvonnasta ja kirjanpidosta;
- alkutuotantopaikalta lähtevistä alkutuotannon tuotteista annettavista tiedoista;
- alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta.

Lisäksi uuden asetuksen liitteessä 3 säädetään vaatimuksista, joita sovelletaan alkutuotannon toimijaan, joka luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin. (Alkutuotantoasetusluonnos 2011.)

4.2.2.1 Alkutuotannon omavalvonta

Maa- metsätalousministeriön asetuksen 134/2006 mukaisesti alkutuotannon toimijalla on oltava kirjallinen kuvaus alkutuotantopaikalla käytettävistä keskeisistä menettelyistä elintarvikelain 19 §:n mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi. Omavalvonnan kuvausta laadittaessa on huomioitava alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen luonne ja laajuus. Toiminnan muuttuessa kuvausta on muutettava ja täydennettävä. Omavalvonnan kuvaus voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa alkutuotantopaikalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää. Toimija voi kuvauksessa käyttää hyväkseen Euroopan parlamentin ja neuvoston yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004) 8 artiklan mukaisia kansallisia hyvän käytännön ohjeita. Toimijan, joka noudattaa toimintaansa soveltuvaa ja toimintansa kattavaa kansallista hyvän käytännön ohjetta, jonka Elintarviketurvallisuusvirasto on arvioinut yleisen elintarvikehygieniasetuksen 8 artiklan mukaisesti, ei tarvitse erikseen laatia omavalvonnan kuvausta. Suomessa ei ole yhtään Eviran arvioimaa alkutuotannon hyvän käytännön ohjetta. Kirjallista kuvausta ei kuitenkaan vaadita toimijoilta, jotka harjoittavat luonnonvaraisen riistan metsästystä tai luonnonvaraisista kasveista ja sienistä saatavien tuotteiden keräilyä.

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa alkutuotannosta ja siihen liittyvistä toiminnoista. Kirjanpitovaatimuksista on säädetty alkutuotantoasetuksen liitteissä sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III alakohdissa 8 ja 9. Kirjanpidon on kuitenkin aina oltava alkutuotantopaikalla valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa ja se on pyydettyäessä esitettävä valvontaviranomaiselle. Kirjanpidon tulee sisältää mm. tiedot elintarvikehuoneistoihin toimitetuista tuotteista.

Asetuksessa on kuitenkin soveltamisrajoituksia muun muassa luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotantoa ja luonnonvaraisen riistan metsästystä eivät koske tämän asetuksen 4§:n 2 momentin vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta eivätkä liitteen 1 veden laatua koskevat vaatimukset. Kalastusta ja vesiviljelyä eivät koske tämän asetuksen liitteen 1 veden laatua koskevat vaatimukset.

Alkutuotannon omavalvonnan sisältö

Kirjallisessa kuvauksessa on selostettava ainakin seuraavat toimenpiteet siltä osin kuin ne koskevat alkutuotantoa:

1. Tilojen puhtaanapito
2. Laitteiden, säiliöiden, häkkien ja kuljetusvälineiden puhtaanapito
3. Eläinten puhtaanapito
4. Kasveista ja sienistä saatavien sellaisenaan syötävien alkutuotannon tuotteiden puhtauden tarkkailu
5. Veden aistinvaraisen laadun valvonta (katso kohta 10.2.4.2)
6. Haittaeläinten torjunta
7. Jätteiden käsittely
8. Elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa eläimiä, kasveja ja sieniä alkutuotantopaikalle;
9. Rehun lisäaineiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden, biosidien esimerkiksi vedinkastoaineet ja vaarallisten kemikaalien käyttö (käyttömäärä ja –päivä) ja säilytys;
10. Henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan.

4.2.2.2 Vedenlaadun valvonta

Alkutuotannon toimijan on oltava selvillä alkutuotantopaikalla käytettävän veden laadusta. Vettä koskevia vaatimuksia sovelletaan myös lumeen, jäähän ja höyryyn. Veden, jota alkutuotantopaikalla käytetään elintarviketuotantoon käytettävien eläinten juomavetenä, vesiviljelyssä, alkutuotannon tuotteiden kastelussa, puhdistamisessa ja jäähdyttämässä sekä alkutuotantopaikan pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, on oltava puhdasta. Vedessä ei saa olla siinä määrin vierasta hajua tai makua eikä myöskään pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita, että vesi voisi vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

Veden laatua koskevat vaatimukset ja laadun valvontaan liittyvästä näytteenotosta on säädetty MMM:n asetuksen 134/2006 liitteessä 1. Alkutuotannon toimija vastaa siitä, että veden laatua koskevat tarpeelliset tutkimukset on tehty. Hänen on säilytettävä

todistusta käyttöönottotutkimuksesta pysyvästi ja muista tutkimuksista vähintään kymmenen vuotta. Todistukset on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Kasteluun käytettävän veden tutkiminen

Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu aistinvaraisesti väri ja haju sekä, kun on kysymys luonnon pintavesistä, syanobakteerien esiintyminen. Jos vedessä on syytä epäillä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä tehtävä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset.

Tutkimukset on tehtävä vähintään kolmen vuoden välein näytteestä, joka edustaa kasteluun käytettävää vettä. Jos vedessä todetaan *Escherichia coli* -bakteereita yli 300 pmy/100 ml, suolistoperäisiä enterokokkeja yli 200 pmy/100 ml, poikkeavaa väriä tai hajua taikka syanobakteerien massaesiintymää, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävän veden tutkiminen

Seuraaviin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu aistinvaraisesti väri ja haju:

- kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistaminen ja suora jäähdyttäminen vedellä;
- eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja huuhtelu;
- elintarvikehuoneistoon munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien muni-
en puhdistaminen.

Jos vedessä on syytä epäillä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä tehtävä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa näytteestä, joka edustaa jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävää

vettä (käyttöönottotutkimus). Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava uudelleen säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein. Jos vesi ei täytä laatuvaatimuksia, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

4.2.3 Valtioneuvoston asetus 420/2011 elintarvikevalvonnasta

Asetuksessa säädetään alkutuotantopaikan ja elintarvikehuoneiston ilmoituksesta sekä laitoksen hyväksymishakemuksesta. Asetuksen mukaan alkutuotantopaikan ilmoituksen vastaanottava valvontaviranomainen voi pyytää toimijalta muita tarpeellisia selvityksiä. Asetuksen mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin mukaisesta alkutuotantopaikan ilmoituksesta on käytävä ilmi:

- toimijan nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot;
- toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus taikka näiden puuttuessa henkilötunnus;
- alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi;
- tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

Poikkeuksena on, että poronhoitolain (848/1990) 6 §:n mukainen paliskunta voi tehdä ilmoituksen porotaloutta harjoittavan alkutuotannon toimijan puolesta.

Ilmoitus uudesta toiminnasta on tehtävä hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Toimijan on myös ilmoitettava edellä 1 momentin mukaisissa tiedoissa tapahtuneista olennaisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään muutosten tullessa voimaan.

Alkutuotantoon liittyen asetuksen mukaan kunnan on järjestettävä maidontuotantotilojen valvonta siten, että niitä valvoo kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri ja kananmunanpakkaamojen valvonta siten, että niiden valvonnasta vastaa kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri. Asetuksen mukaisesti valvontaviranomaisen on järjestettävä teurastamojen, poroteurastamojen, riistan käsittelylaitosten ja leikkaamojen

valvonta ja lihan tarkastus siten, että niitä valvoo ja lihan tarkastuksen suorittaa virkasuhteessa oleva eläinlääkäri.

4.3 Elintarviketurvallisuusviraston valvontasuunnitelmat

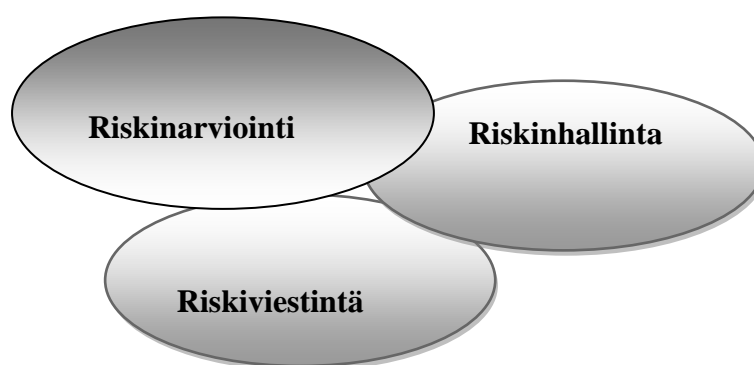
Elintarviketurvallisuusvirasto, Evira laatii muita viranomaisia kuullen koko elintarvikevalvontaketjua koskevan valvonta-asetuksen (EY) N:o 882/2004 mukaisen alkutuotannosta alkavan ja koko tuotantoketjun kattavan monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman (jäljempänä VASU) ottaen huomioon Valtioneuvoston asetuksen N:o 664 ”Ympäristöterveyden huollon valtakunnallisista valvontasuunnitelmista” asettamat vaatimukset. VASU:ssa todetaan ja määritellään elintarviketurvallisuutta, eläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä kasvintuotannon edellytyksiä ja kasvinterveyttä koskevat strategiset vaikuttavuustavoitteet, valvonnan toiminnalliset tavoitteet, keskeiset toimenpiteet, painopisteet ja hankkeet strategisten tavoitteiden toteuttamiseksi sekä valvonnan linjaukset toimialakohtaisten valvontaohjelmien ja sektorikohtaisten valvontasuunnitelmien laatimista varten. Valvontasuunnitelma on laadittu sellaiseen muotoon, että se toimii samalla valvontaketjun kuvauksena ja käsikirjana valvontahenkilöstölle koko valvontaketjussa. Lisäksi suunnitelmassa kuvataan valvontaviranomaiset ja niiden väliset suhteet.

Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma (jäljempänä EVO) on elintarvikelain mukaan osa ympäristöterveydenhuollon yhteisestä valtakunnallista valvontaohjelmaa ja monivuotista kansallista valvontasuunnitelmaa (VASU). Elintarvikelain 47 §:n mukaan EVO:n tulee sisältää vähintään tarkastuksen sisällön määrittely, perusteet, joiden mukaan erityyppisten valvontakohteiden riskit arvioidaan ja tarkastustiheys määritetään, näytteenoton tarpeen arviointi, valvontaviranomaisten laatimien valvontasuunnitelmien toteutumisen arviointia koskevat menetelmät sekä EVO:n toteutumisen arvioinnissa käytettävät menetelmät. EVO:ssa kuvataan mm. toiminnan pitkäaikaiset tavoitteet sekä annetaan ohjeita paikallisen elintarvikevalvonnan järjestämistä varten. Seuraavassa on koottu Eviran riskinarviointiin liittyviä käsitteitä ja määrittelyjä.

Riski ja sen määrittelyyn liittyvää terminologiaa

Riski on vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyys ja voimakkuus (yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002 3 artikla, kohta 9). Euroopan komission laatiman ohjeen (SANCO 2005) mukaisesti Euroopan Unionin elintarviketurvallisuuden on pohjaututtava riskianalyysin (kuva 4) kolmeen osatekijään:

- riskinarviointiin (tieteellinen lausunto ja tietojen analysointi),
- riskinhallintaan (lainsäädäntö ja valvonta),
- riskiviestintään.



KUVA 4. Riskianalyysi (Evira 2010 (g))

Riskinhallinta pitää sisällään toimenpidevaihtoehtojen vertaamisen ja valinnan ottaen huomioon riskinarvioinnin tulokset sekä valvonnan suorittamisen sisältäen myös määräysten mukaiset valvontatoimenpiteet. Riskinhallinnassa valitaan ja sovelletaan keinoja, joilla riskiä vähennetään.

Riskiviestintä on pääasiassa riskinhallinnan ja riskinarvioinnin välistä vuoropuhelua riskistä arvioinnin aikana. Lisäksi se sisältää riskinarvioinnin tulosten välittämisen viranomaisille, toiminnanharjoittajille ja tutkijoille.

Riskinarviointi on Eviran mukaan tieteellinen prosessi, joka sisältää vaaran tunnistamisen, vaaran kuvaamisen, altistuksen arvioinnin ja riskin kuvaamisen. Riskinarviointi voi olla kvantitatiivista tai kvalitatiivista. Kvantitatiivisen riskinarvioinnin tulos esitetään määrällisenä, numeerisina arvioina. Kvalitatiivinen riskinarviointi voi sisältää kvantitatiivisia osia (numeerisia arvoja, matemaattisia menetelmiä), mutta sen tulos ilmoitetaan sanallisesti.

Eviran mukaan riskiin vaikuttavien tekijöiden (riskitekijöiden) arviointi on valvontaviranomaisen tekemää arviointia, jossa arvioidaan valvontakohteesta johtuvien ja siellä valmistettujen elintarvikkeiden välityksellä ihmiselle syntyvien terveydellisten haitta-vaikutusten todennäköisyyttä ja voimakkuutta ja jossa otetaan huomioon mm. taulukossa 2 mainitut tekijät. Riski voidaan jakaa yksittäisiin riskitekijöihin, jolloin valvontakohteen kokonaisriskiä voidaan arvioida niiden kautta. (VASU.)

TAULUKKO 2. Riskitekijän merkittävyyden arviointi vaaran aiheuttaman terveydellisen haitan todennäköisyyden ja vaikuttavuuden perusteella (EVO)

Terveydellisen haitan toteutuminen	vaikuttavuus	vaikuttavuus	vaikuttavuus	
Todennäköinen	Kohtalainen	Merkittävä	Sietämätön	
Epätodennäköinen	Siedettävä	Kohtalainen	Merkittävä	
Hyvin epätodennäköinen	Merkityksetön	Siedettävä	Kohtalainen	
	Lievästi haitallinen	Haitallinen tai vakava	Erittäin haitallinen tai vakava	Terveydellisen haitan voimakkuus

Elintarviketurvallisuusviraston valvontasuunnitelman (EVO) mukaan elintarviketurvallisuusriskiltään vähäiseksi alkutuotannon tuotteiden luovutukseksi tuottajalta suoraan kuluttajalle katsotaan seuraavat toiminnot:

- a) kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja;
- b) kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina;
- c) luonnonvarainen pienriista sekä luonnonvaraiset hirvieläimet;
- d) ternimaito alkutuotantopaikalla, enintään 2 500 kg vuodessa;
- e) muu raakamaito alkutuotantopaikalla, enintään 2 500 kg vuodessa;
- f) kananmunat alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä;
- g) muut linnunmunat.

Eviran mukaan riskiluokan määrittelyssä tulee ottaa huomioon valvontakohdetyyppiin kuuluvien kohteiden toiminnan laajuus ja luonne. Kuhunkin valvontakohdetyyppiin kuuluvien tarkastustiheys tulee määritellä riskiluokituksen perusteella. (Evira 2010 (g).)

5 ALKUTUOTANNON VALVONTA SUOMESSA JA VALVONTA-VIRANOMAISET

Yhteiskunnalle kuuluvat elintarvikevalvonnan tehtävät jakaantuvat valtion ja kuntien välille. Valtion tehtävänä on perinteisesti ollut valvonnan johto ja ohjaus.

5.1 Maa- ja metsätalousministeriö MMM

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM) muodostuu viidestä osastosta, joista yksi on elintarvike- ja terveysosasto (ELO). ELO vastaa Eviran tehtävien ohjauksesta, lukuun ottamatta EU:n yhteisen maatalouspolitiikan mukaisten suorien tukien täydentävien ehtojen, kasvien kaupan normien ja eräiden muiden yhteisön yhteiseen maatalouspolitiikkaan kuuluvien säädösten viljan intervention valvontaa sekä maitovalmisteiden, viherjauhevalmisteiden ja siementukien (vuoteen 2012 saakka) tukivalvontaa, joiden ohjauksesta vastaa maatalousosasto (MAO), metsänviljelyaineiston valvontaa, jonka ohjauksesta vastaa metsäosasto (MEO), sekä kalastuspolitiikkalain (1139/2001) mukaista valvontaa, jonka ohjauksesta vastaa kala- ja riistaosasto (KRO) (VASU 2011-2015).

Maa- ja metsätalousministeriön kala- ja riistaosasto huolehtii siitä, että merialueilla kalastavista kalastusaluksista pidetään rekisteriä. Maa- ja metsätalousministeriö antaa tietoja rekisteristä Euroopan yhteisön yhteisen kalastuspolitiikan täytäntöönpanosta annetun lain (1139/1994) nojalla. Läänineläinlääkärit ja kunnan elintarvikeviranomaiset voivat valvontaa varten tarvittaessa saada tietoja kalastusalusrekisteristä. Tietopyyntö lähetetään perusteluineen ylitarkastaja Maija Melalle, Maa- ja metsätalousministeriö, Kala- ja riistaosasto, PL 30, 00023 VALTIONEUVOSTO.

Elintarvikkeita, maataloustuotteita, maa- ja metsätalouden tuotantotarvikkeita, kasvin terveyttä, eläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä niiden valvontaa koskevan lainsäädännön valmistelusta, norminannosta ja ohjauksesta vastaa MMM.

5.2 Elintarviketurvallisuusvirasto, Evira

Evira on elintarvikeketjun, kasvinterveyden sekä eläinten terveyden ja hyvinvoinnin valvonnan keskusviranomainen, joka toimii myös Suomen päävastuu-, koordinaatio ja

yhteystahona koskien monivuotista kansallista valvontasuunnitelmaa (VASU). Evira kuuluu MMM:n toimialaan. Evira perustettiin vuonna 2006 yhdistämällä kolme virastoa (Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos EELA, Elintarvikevirasto EVI ja Kasvintuotannon tarkastuskeskus KTTK) sekä siirtämällä toimeenpanotehtävät maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosastoa. Elintarviketurvallisuusvirastosta annetun lain (25/2006) mukaan Eviran tehtävänä on elintarvikkeiden ja maa- ja metsätalouden tuotantotarvikkeiden turvallisuuden ja laadun, eläinten terveyden ja hyvinvoinnin sekä kasvinterveyden valvonta ja tutkimus.

Evira vastaa kaikilla tehtäväalueillaan koko valvontaketjun toimijoiden ohjauksesta ja ohjeistuksesta, koulutuksesta, auditoinnista, riskinhallintaan ja valvontaan liittyvästä riskiviestinnästä, valtakunnallisesta tiedottamisesta ja kuluttajainformaatiosta, toimijoiden neuvonnasta ja opastuksesta, valmius- ja varosuunnittelusta, kriisi- ja erityistilanteisiin liittyvistä tehtävistä ja takaisinvetojen koordinoinnista sekä osallistuu kansalliseen ja kansainväliseen yhteistyöhön ja kansainvälisten standardien ja yhteisö-lainsäädännön valmisteluun.

Evira johtaa, suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa omalta osaltaan maatalouden tuotantotarvikkeiden (kylvösiementen, taimiaineistojen, kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden ja rehujen) sekä kasvinterveyden, luonnonmukaisen tuotannon, viljan interventiotoinnin, hukkakauran, metsänviljelyaineiston ja eläimistä saatavien sivutuotteiden valvontaa ja vastaa suorien tukien täydentävien ehtojen valvonnasta tietyiltä osin. Näissä tehtävissä Eviraa avustavat ELY- keskusten tarkastajat sekä Eviran valtuuttamat tarkastajat ja näytteenottajat koko maan alueella. Evira vastaa ELY- keskustarkastajien sekä valtuuttamiensa henkilöiden ohjauksesta ja koulutuksesta ja laatii kullekin tehtäväalueelle vuosittain valtakunnallisen valvontasuunnitelman.

5.3 Aluehallintovirasto AVI

Aluehallintovirasto suunnittelee ja ohjaa elintarvikevalvontaa sekä valvoo elintarvikesäännösten noudattamista alueellaan. Aluehallintovirastojen tehtäviä elintarvikevalvonnassa ovat myös kuntien valvontasuunnitelmien arviointi ja niiden noudattamisen tarkastaminen, valtakunnallisten elintarvikevalvonnan tavoitteiden toteutumisen edistäminen koordinoimalla ja ohjaamalla hankkeita alueellisesti, kuntien valvontahenkilöstön ohjaaminen ja neuvonta sekä valvontahenkilöstön ammattitaidon kehittäminen.

Toteutuskeinoja ovat työnohjaus, kunta- ja yrityskäynnit sekä koulutustilaisuudet ja alueensa kuntien edellisen vuoden elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen tietojen (ELTU -lomake) kerääminen ja tarkastaminen ja niiden edelleen lähettäminen Eviraan. (VASU.)

Aluehallintovirastojen ja niiden alaisena toimivien eläinlääkärien tehtäviä ovat mm. eläintautilain täytäntöönpano ja sen mukaisista toimenpiteistä vastaaminen sekä koko tehtäväalueen yleinen alueellinen ohjaus, suunnittelu, neuvonta, koulutus ja auditointi (EVO). Lisäksi AVI:jen eläinlääkärit tekevät tarkastuksia kotirauhan piiriin kuuluvissa kohteissa mm. maatiloilla, joissa on epäily elintarvikelain rikkomuksesta.

5.4 Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus ELY

Elinkeino- liikenne- ja ympäristökeskuksia (jäljempänä ELY- keskus, entinen TE -keskus) on 15 ja ne tukevat alueellista kehittämistä hoitamalla valtionhallinnon toimenpano- ja kehittämistehtäviä alueilla. Niiden tehtävänä on lisäksi edistää yrittäjyyttä, työmarkkinoiden toimintaa, liikennejärjestelmän toimivuutta ja liikenteen turvallisuutta, hyvää ympäristöä sekä luonnon ja luonnonvarojen kestävää käyttöä alueilla sekä työvoiman maahanmuuttoa. ELY- keskuksat toimivat yhteistyössä maakunnan liittojen kanssa. Elintarvikeketjun valvonnassa ELY- keskuksilla on tehtäviä kasvinterveyden ja taimiaineiston, kasvinsuojeluaineiden käytön ja kaupan, kasvisten kauppanormien, rehujen ja lannoitevalmisteiden, kylvösiementen ja hukkakauran, viljan intervention, luonnonmukaisen maataloustuotannon sekä eläinten merkinnän ja rekisteröinnin valvonnassa (VASU).

Työ- ja elinkeinokeskuksat pitävät rekisteriä sekä merialueilla että sisävesillä kalastavista kalastusaluksista. Kummassakin rekisterissä alukset rekisteröidään aluksen omistajan kotipaikan mukaan määräytyvään työ- ja elinkeinokeskukseen. Rekisteriä käytetään suomalaisten kalastusalueiden kalastuskapasiteetin seuraamiseen ja säätelyyn sekä kaupallisen kalastuksen ja vesiviljelyn valvontaan, tutkimukseen, kehittämiseen ja tilastointiin Euroopan unionin yhteisestä kalastuspolitiikasta annettujen säännösten ja niiden täytäntöön panemiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaisesti.

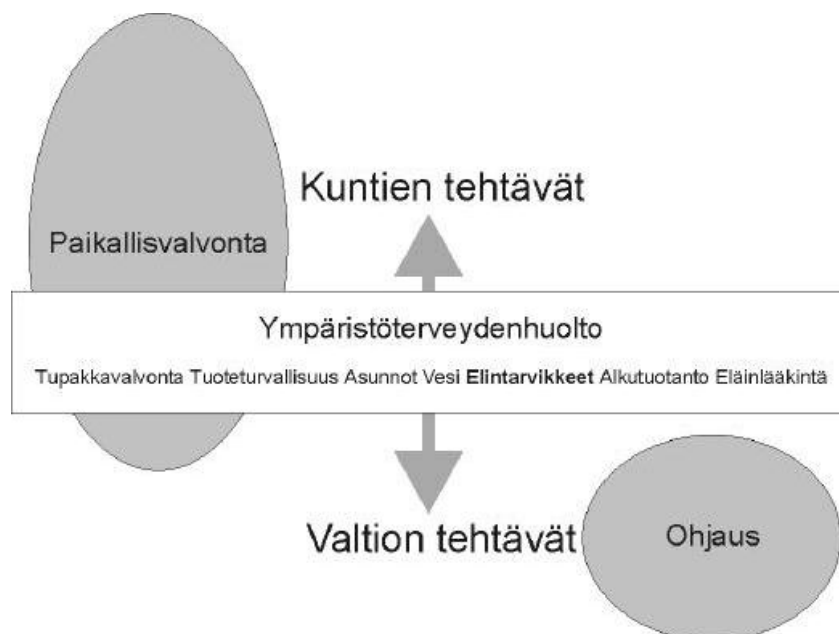
Eräistä kalastuksen valvontatoimista annetussa asetuksessa (MMM 1105/2006) säädetään työvoima- ja elinkeinokeskuksen velvollisuudesta ilmoittaa viipymättä elintar-

vikeviranomaiselle, mikäli on perusteltua syytä epäillä silakoiden ja kilohailin jälleelaivauksessa yhteydessä kunnan alueelta vietävän kalastustuotteen rikkovan dioksiineista annettuja säädöksiä.

5.5 Kunta

Elintarvikelain 32 §:n mukaisesti kunnan on huolehdittava alueellaan elintarvikelain mukaisesta valvonnasta. Kunnassa nämä tehtävät hoitaa kunnan määräämä lautakunta tai muu monijäseninen toimielin. Lautakunta tai muu toimielin voi delegoida tehtäviään ympäristöterveydenhuollon viranhaltijoille esim. kaupungineläinlääkärille ja terveystarkastajille tai uuden elintarvikelain mukaisesti ulkopuoliselle asiantuntijalle. Ulkopuoliselle asiantuntijalle ei voi kuitenkaan delegoida päätöksentekoa, jonka tulee hoitaa viranomainen.

Elintarvikevalvonta, eläinten terveyden ja hyvinvoinnin valvonta sekä eläinlääkäripalveluiden järjestäminen hoidetaan kunnissa osana ympäristöterveydenhuoltoa (Kuva 3). Kunnat ovat muodostaneet yksinään, kuntayhtymän tai muunlaisin sopimusjärjestelyin erilaisia ympäristöterveydenhuollon valvontayksiköitä.



KUVA 3. Elintarvikevalvonnan tehtävät osana ympäristöterveydenhuoltoa (Niemi 2002)

Veli-Mikko Niemen (2002) mukaan kunnan tehtävänä on huolehtia elintarvikelain mukaisesta valvonnasta alueellaan. Kunnan tulee pitää ajan tasalla alkutuotantopaikkarekisteriä elintarvikelain mukaisten tehtävien edellyttämässä laajuudessa. Kunnan elintarvikevalvontatehtäviä ovat mm. kunnan valvontaan kuuluvien elintarvikehuoneistojen (laitosten) hyväksyminen, elintarvikehuoneistoa koskevien ilmoitusten käsittely, alkutuotantopaikkojen, elintarvikehuoneistojen, ensisaapumis- ja muiden elintarvikealan toimijoiden mukaan lukien maahantuojien olosuhde- ja tuotevalvonta sekä omavalvonnan valvonta, kotimaassa tuotettujen elintarvikkeiden ja elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden valmistuksen valvonta; sekä kaupan ketjussa olevien elintarvikkeiden ja niiden markkinoinnin valvonta (VASU). Lisäksi kunnan tehtävä on elintarvikealan toimijoiden ja kuluttajien neuvonta sekä lain soveltamisalaan kuuluvista asioista tiedottaminen ja lainsäädännön noudattamatta jättämisestä tai ilmeistä terveyshaittaa aiheuttavasta toiminnasta johtuvien määräysten antaminen tai pakkokeinojen asettaminen (Kuntaliitto).

Alkutuotantoon liittyen kunnalla on velvollisuus järjestää alueellaan peruseläinlääkäripalvelut kaikille kotieläimille, mikäli palveluita ei yhteistoiminta-alueella ole muutoin saatavilla. Kuntaliiton Tarja Hartikaisen (2010) mukaan näihin palveluihin kuuluu myös ennaltaehkäisevät eläinten terveydenhuolto-ohjelman mukaiset palvelut, joita on tarjottava alueella pidettäville hyötyeläimille. Kunnan on järjestettävä päivystyspalvelu kaikille kotieläimille virka-ajan ulkopuolella tarvittavaa kiireellistä eläinlääkäriapua varten yhteistoiminnassa muiden kuntien kanssa yhtä tai useampaa seutu- tai maakuntaa vastaavalla päivystysalueella.

Sara Syyrakin (2006) eläinlääkintähuoltoon liittyvän loppuraportin mukaan kunnan alkutuotannon valvontaan kuuluu lisäksi eläinperäisten elintarvikkeiden alkutuotantokohteiden hygieenisten olosuhteiden ja omavalvonnan tarkastus, maataloustukiin liittyvien rikkeiden arviointi ja tuottaa maatiloille ja muille alkutuotannon toimijoille asiantuntevat palvelut. Tämän valvonnan ja palvelun tavoitteena on Syyrakin mukaan turvata kuntalaisille eläimistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotannon turvallisuus ja laatu.

Esimerkkejä kuntien alkutuotannon valvonnasta

Työn yhteydessä selvitettiin Haminan (Virolahti-Miehikkälä) ja Lappeenrannan suorittamaa alkutuotannon valvontaa. Haminan alkutuotantoon liittyvä tehtiin syksyllä 2010 puhelinhaastattelulla sekä 4.10.2011 tapaamisen yhteydessä (terveystarkastaja Harri Julkunen). Haminan valvonta-alueella valvontakohteita on runsaasti, useita satoja. Ympäristöterveydenhuollon valvontaa suorittavaa henkilöstöä on kolme terveystarkastajaa, yksi ympäristötarkastaja ja 4 eläinlääkäreä. Pääsääntöisesti kohteita ei ole kirjattu tietojärjestelmään. Vain maitotilat, muut eläintilat sekä teurastamot sekä ne toimijat, joilla on ollut torimyyntiä, on kirjattu tietojärjestelmään. Haminan valvontasuunnitelmassa on huomioitu maitotilojen ja teurastamoiden säännölliset tarkastukset sekä torimyynnin tarkastukset EVO:n mukaisesti. Muiden alkutuotannon kohteiden osalta valvontaa suoritetaan resurssien mukaan ja tarvittaessa esimerkiksi Eviran pyynnöstä viljanäytteidenoton yhteydessä.

Lappeenrannan hygieenikko Virpi Laamasen kanssa 27.9.2011 käydyn puhelinhaastattelun mukaan Lappeenrannassa alkutuotannon valvontakohteita on noin 1200, joista maidontuotantotiloja on 176 ja kalastukseen, kananmunien ja lihantuotantoon liittyviä kohteita 310 ja muita noin 700. Valvontaa suorittaa yksi eläinlääkäri ja kaksi terveystarkastajaa. Eläinlääkäri valvoo pääosin eläinperäisen tuotannon mukaan lukien hunajan tuotannon ja terveystarkastajat muun tuotannon. Alkutuotannon kohteet on kirjattu Digia-tietojärjestelmään jo vuonna 2009. Alkutuotannon valvontaa suoritetaan maitotiloilla 3-vuotistarkastuksin ja muun eläintuotannon osalta riskinarvioinnin ja valvontasuunnitelman mukaisesti. Valvontasuunnitelmassa on otettu huomioon Eviran elintarvikevalvontasuunnitelman EVO:n tarkastustiheyssuositukset. Muiden kohteiden osalta ei riskinarviointia ole tehty eikä niiden valvontaa ole otettu säännölliseen valvonnan piiriin.

6 MUU ALKUTUOTANTOON LIITTYVÄ VALVONTA JA VIRANOMAIS-TOIMINTA

Alkutuotannon toimijoiden valvontaa suorittaa Suomessa myös mm. tullit (tullilaitos) ja poliisi mm. maahantuonnin ja kuljetuksien osalta. Tullilaitos valvoo EU:n ulkopuolelta maahan tuotavien muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden määräysten-

mukaisuutta. Tullilaitoksen tehtävänä on myös valvoa EU:n jäsenvaltioista Suomeen toimitettavien muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden määräystenmukaisuutta Suomessa tapahtuvan elintarvike-erän purkamisen ja siihen liittyvän varastoinnin yhteydessä. Tulli vastaa myös kauttakuljetustavarana kuljetettavien ja Suomesta EU:n ulkopuolelle vietävien muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden asiakirjojen oikeellisuuden valvonnasta. Tullilaitos valvoo lisäksi helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälistä kuljetusta sekä tällaisessa kuljetuksessa käytettävää erityiskalustoa tuonnin ja viennin yhteydessä ATP-sopimuksen mukaisesti. (VASU.)

Tullilaitos osallistuu EU:n ulkopuolelta tulevien kylvösiementen, kasvien ja kasvitutteen, lannoitevalmisteiden ja rehujen valvontaan. Tulli valvoo luonnonmukaisesti tuotettuja tuotteita sekä EU:n ulkopuolelta ja muista EU:n jäsenvaltiosta tuotavien kasvien vaatimustenmukaisuutta. Kasvinterveyden suojelusta annetun lain (702/2003) nojalla MMM on tehnyt VM:n kanssa sopimuksen valvontatehtävien siirosta. Siirto koskee tuoreiden hedelmien, marjojen ja vihannesten tuontitarkastusta, Venäjän puun asiakirjatarkastusta sekä puisen pakkausmateriaalin valvontaa. Tarkastusmääristä ja tavoitteista on sovittu Eviran kanssa. (VASU.)

Poliisi toimii eläinsuojelulain (247/1996) ja eläinkuljetuslain (1429/2006) mukaisena paikallisena eläinsuojeluvalvontaviranomaisena kunnan alueella. Muiden elintarvikkeiden toimintaan liittyvien säädösten osalta poliisi antaa tarvittaessa virka-apua. Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi liikkuvan kuljetusajoneuvon pysäyttäminen tarkastusta varten tai tilanne, jossa valvojaa estetään suorittamasta virkatehtäväänsä.

7 ELINTARVIKEVALVONTA EUROOPASSA

Euroopan unionin jäsenmaiden elintarvikkeita ja elintarvikevalvontaa koskeva lainsäädäntö on pitkälti harmonisoitu. Maiden välillä on kuitenkin merkittäviä eroja lainsäädännön rakenteen ja valvonnan järjestämisen suhteen. (HE/2005.) Jäsenvaltioiden laitokset ja järjestöt kautta yhteisön keräävät tieteellistä tietoa lukuisista elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä aiheista tieteellisen yhteistyön järjestelmän (SCOOP) puitteissa.

Maatilat ja metsät kattavat suurimman osan Euroopan maa-alasta, ja ne ovat elintärkeitä terveydellemme ja taloudellemme. EU:n yhteisellä maatalouspolitiikalla (YMP) pyritään varmistamaan, että maanviljely ja ympäristönsuojelu kulkevat käsi kädessä EU-politiikan tavoitteena on saada kaikenlaisten elintarvikkeiden (viljan, lihan, hedelmien, vihannesten ja viinin) tuottajat pärjäämään omillaan EU:ssa ja maailmanmarkkinoilla. EU:n maatalouspolitiikan avulla täydennetään tarpeen mukaan maatilatuloa, jotta viljelijät saisivat kohtuullisen toimeentulon. Tukea saadakse viljelijöiden on kuitenkin noudatettava laajempiin tavoitteisiin liittyviä sääntöjä, jotka koskevat muun muassa tilahygieniaa ja elintarvikkeiden turvallisuutta, eläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä perinteisen maalaismaiseman ja luonnonvaraisten eläinten suojelua. (Europa 2010 (b).)

Kansanterveysriskien välttämiseksi Euroopan Unioni suhtautuu tiukasti myös torjunta-aineiden tai eläinlääkkeiden jäämien määrään kuluttajille myytäväksi asetettavissa elintarvikkeissa. Hormonien käyttö eläinten kasvun edistämiseen on kielletty. EU:ssa on yli 10 miljoonaa viljelijää. Tämä vastaa 5,4:ää prosenttia koko työväestöstä. Maataloustuotanto synnyttää lisäksi useita työpaikkoja ympäröivissä yhteisöissä sekä rehujen ja elintarvikkeiden jalostuksessa. Merkittävä osa syömistämme elintarvikkeista on peräisin EU:n maatiloilta. EU:ssa ei korosteta enää niinkään tuotannon määrää vaan laadun ylläpitämistä sekä yksittäisten viljelijöiden tehtävän ja tulojen merkitystä. (EU komissio 2005.)

7.1 Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'EFSA', tehtävänä on lausuntojen sekä tieteellisen ja teknisen tuen antaminen kaikilla elintarviketurvallisuuden vaikuttavilla aloilla. EFSA antaa suosituksia aiheista, jotka saattavat vaikuttaa suoraan tai välillisesti elintarviketarjonnan turvallisuuteen, ml. eläinten terveyteen ja hyvinvointiin sekä kasvien terveyteen liittyvät asiat. Se toimii puolueettomana tietolähteenä kaikissa alaan liittyvissä kysymyksissä ja tiedottaa riskeistä suurelle yleisölle. Kaikki Euroopan unionin jäsenvaltiot ja yhteisön elintarviketurvallisuuslainsäädäntöä soveltavat valtiot voivat osallistua EFSA:n toimintaan. EFSA on oikeushenkilö. Euroopan yhteisöjen tuomioistuimella on toimivalta ratkaista erimielisyydet sopimusvastuuasioissa. (Europa 2011 (c).)

EFSAn Advisory Forum (AF, neuvoa-antava ryhmä) yhdistää EFSAn ja EU:n jäsenmaiden elintarviketurvallisuusviranomaiset. Advisory Forumissa ovat edustettuina kaikki jäsenmaat. Ryhmän tarkoituksena on kehittää yhteistyötä jäsenmaiden ja EFSAn välillä, kehittää verkostotoimintaa ja edistää tieteellistä tiedonvaihtoa. Suomen edustajana AF:ssa on Eviran pääjohtaja. (VASU.)

7.2 Yhteistyö ja valvonta Pohjoismaissa

Hallituksen esityksen 53/2005 mukaan enemmistössä EU:n 15 vanhasta jäsenmaasta elintarvikevalvonta perustuu hajautettuun malliin, jossa kunnat tai muut paikallishallinto-organisaatiot vastaavat valvonnasta. Tanskan lisäksi keskitetty, valtiollinen elintarvikevalvonta on toteutettu Hollannissa ja Belgiassa. Useissa EU-maissa on kuitenkin viime vuosina keskitetty elintarvikevalvonnan johto yhdelle keskusviranomaiselle

Elintarviketurvallisuusviraston 2009 laatiman valvontasuunnitelman mukaan Pohjoismaiden ministerineuvoston alaisuudessa toimii Kalastus-, vesiviljely-, maatalous-, elintarvike ja metsätalousasiain ministerineuvosto (MR-FJLS) ja virkamieskomitea (ÄK-FJLS). Virallinen pohjoismainen yhteistyö Eviran toimialalla tapahtuu pääosiltaan ÄK- FJLS:in elintarvikeosaston puitteissa. ÄK-FJLS on Pohjoismaisen ministerineuvoston kalastus-, maatalous-, elintarvike- ja metsätalousasioille yhteinen virkamieskomitea ja sillä on neljä integroitua osastoa, joista elintarvikeosasto on yksi.

7.3 Elintarvikevalvonta Ruotsissa ja Norjassa sekä esimerkkejä maiden elintarvike- ja alkutuotannon valvonnasta

Seuraavassa on koottu tietoa Ruotsin ja Norjan elintarvikevalvonnasta Veli-Mikko Niemen 2002 tekemästä raportista ”Kuntien ja valtio tehtävänjako elintarvikevalvonnassa” sekä hallituksen esityksestä HE 293/2010.

Ruotsi

Hallituksen esityksen 53/2005 mukaan Ruotsissa elintarvikkeita ja elintarvikevalvontaa koskee yksi yleislaki Livsmedelslagen 1971:511. Elintarvikevalvontaa johtaa maatalousministeriön alainen elintarvikevirasto (Livsmedelsverket, SLV). SLV antaa elintarvikevalvontaa koskevia normeja ja tekee käytännön valvontaa sekä suorittaa elin-

tarvikkeisiin liittyvää tutkimusta. SLV:lle kuuluu elintarvikkeiden lisäksi juomaveden valvonta sekä eräitä ravitsemusneuvonnan tehtäviä. Käytännön elintarvikevalvonnasta Ruotsissa vastaavat SLV ja kunnat. SLV ohjaa kuntien valvontaa lääninhallitusten kanssa. Kussakin läänissä (21) elintarvikevalvonnasta vastaa muiden toimien ohella läänineläinlääkäri. SLV vastaa noin 600 suurimman elintarviketuotantolaitoksen valvonnasta. Kuntien vastuulla on noin 52 000 elintarvikehuoneistoa. SLV vastaa rajatarkastuksesta (myös ensisaapumispaikat) ja sille kuuluu myös jäämävalvontaohjelmien toteutus.

Hallituksen esityksen 53/2005 mukaan alkutuotannon valvonnasta vastaa maatalousvirasto (Jordbruksverket). Ruotsin maatalousvirasto on laatinut ohjeen ”Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktion” alkutuotannon ja elintarvikkeiden tuottajien riskiluokitusta varten. Ohjeen mukaisessa riskiluokituksessa alkutuotannon toiminnot jaetaan viiteen luokkaan, joille annetaan alakohtaiset pisteet välillä 0-22. Lisäksi toiminnot on jaettu neljään prioriteettiin, joista suurimmat riskit on prioriteettiluokassa 1 esimerkiksi sikalat ja vähäisimmät luokassa 4 esimerkiksi villin riistan metsästys ja öljykasvien viljely. Maito ja lihankasvatus ovat luokassa 2 ja perunat sekä hunaja ovat luokassa 3. Elintarvikealan toimijoille on Ruotsissa laadittu noin 30 ”Hyvän käytännön opasta” ja ne ovat valvontaviranomaisen arvioimia (HE 293/2010).

Hallituksen esityksen 293/2010 Ruotsissa lihantarkastus tehdään aina hyväksytyissä riistan käsittelylaitoksissa, joita Ruotsissa on noin sata. Trikiiniä lla riistaeläinlajeille tehdään aina lihantarkastus. Muutoin metsästäjä voi toimittaa vähittäismyyntiin kuten kauppaan tai ravintolaan pieniä määriä luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa. Pieneksi määräksi katsotaan 25 hirveä tai yhden hirven liha (määrä suhteutetaan muihin suurriista-eläimiin) tai 10 000 pienriistaeläintä tai 1000 pienriistaeläimen liha.

Norja

Hallituksen esityksen 53/2005 mukaan Norjan elintarvikevalvonta kuuluu kolmen ministeriön vastuulle: maatalous- (LMD), terveys- ja hoivapalvelu (HOD), ja kalastusministeriö (FKD). 2004 aloitti Norjan elintarviketurvallisuusvirasto, SNT keskusviranomaisena. Valvontavastuu on jaettu valtion ja kuntien välillä. SNT vastaa eläimistä

saatavia elintarvikkeita käsittelevien laitosten sekä liikevaihdoltaan yli 20 miljoonan kruunun eli noin 2,55 miljoonan euron (1 euro = 7.8200 (NOK) Norjan kruunu, kurssi 20.11.2011) yritysten valvonnasta. Myös elintarvikkeiden rajavalvonta on valtion vastuulla. Käytännössä kuitenkin SNT on delegoinut valvontansa (ml. laitosten hyväksyminen) kunnallisille elintarvikevalvontayksiköille (KNT). Itse valvontatyössä painotetaan prosessien, ei tuotteiden valvontaa. Yrittäjien omavalvonnalla on keskeinen asema. KNT voi määrätä valvonnassa todettujen epäkohtien johdosta sakon yrittäjälle. Sakotukseen mennään vasta useiden huomautusten jälkeen. Kunnallisille yksiköille kuuluu pienimuotoisten laitosten, kaupan ja suurkeittiöiden valvonta. Eläinlääkinnässä on oma noin 250 htv (henkilötyövuotta) piirieläinlääkärijärjestelmä, joka vastaa eläintautivalvonnasta. He vastaavat myös navettatarkastuksista. Kasvisten laadun ja luomutuotannon valvonta kuuluu yksityiselle säätiölle DBO:lle.

8 TYÖN TOTEUTUS JA SIIHEN LIITTYVÄT MENETELMÄT

Tämän työn tavoitteena oli yhdenmukaistaa ja tehostaa alkutuotannonvalvontaa Kotkassa valvontasuunnitelman, ohjeiden ja lomakkeiden avulla sekä koota alkutuotantoon liittyvää lainsäädäntöä valvonnan avuksi. Työn toteuttaminen auttaa paremmin priorisoimaan Kotkassa elintarvikevalvontaa ja lisää valvonnan suunnitelmallisuutta. Työssä kartoitettiin Kotkassa tällä hetkellä harjoitettava elintarvikelain mukainen alkutuotanto ja siihen liittyvät toiminnot sekä lainsäädäntö. Työssä tutustuttiin Ruotsin ja Norjan elintarvikevalvontaan. Lisäksi selvitettiin EU:n ja Suomen elintarvikevalvontaviranomaisia ja niiden tehtäviä. Työssä kirjattiin ja rekisteröitiin toimijoiden tiedot Kotkan elintarvikevalvontajärjestelmään. Toimijoille tullaan ilmoittamaan alkutuotannon rekisteriin kuulumisesta työn tavoitteen mukaisesti kevään 2012 aikana. Työn yhteydessä laadittiin kohteille ja toiminnoille erillinen riskinarviointilomake ja sen perusteella laadittiin myös riskinarviointiin perustuva alkutuotannon toimintoja koskeva valvontasuunnitelma.

Tässä työssä koottiin ensin selkeä kirjallinen selvitys mitä alkutuotanto on ja missä on raja, joka erottaa alkutuotannon elintarvikelain mukaisesta muusta toiminnasta. Tämän jälkeen alkutuotantoa ja sen valvontaa koskeva työ tehtiin pääsääntöisesti keräämällä tietoa alkutuotannon toimintoja koskevista vaatimuksista EU:n ja kansallisesta lainsäädännöstä sekä Eviran laatimista valvontasuunnitelmista.

Selvitys eri maiden, Ruotsin ja Norjan, elintarvike- ja alkutuotannon valvonnasta koottiin lähinnä Veli-Mikko Niemen 2002 tekemästä raportista ” Kuntien ja valtion-työnjako elintarvikevalvonnassa”, tutkimalla EU:n nettisivuja ja tutustumalla Eviran laatimaan valtakunnalliseen valvontaohjelmaan 2011 -2015 (VASU). Lisäksi selvityksessä huomioitiin hallituksen esityksissä 53/2005 ja HE 293/2010 esitetyt eri maiden elintarvikevalvontaan liittyvät asiat. Suomen kahden kunnan alkutuotannon valvonnasta tehty selvitys koottiin haastatteluiden pohjalta sekä tutustuen näiden kahden kunnan nettisivustoihin ja siellä oleviin alkutuotantoa koskeviin ohjeisiin sekä kuntien elintarvikelain mukaisiin valvontasuunnitelmiin. Selvitykset Lappeenrannan ja Haminan alkutuotannon valvonnasta on liitetty lukuun 5.5 kunta, jossa esitetään kunnan tehtävät.

Riskinarvioinnissa huomioitiin Euroopan yhteisöjen komission valkoisen kirjan (2000) vaatimukset, joiden mukaan riskianalyysin on muodostettava elintarviketurvallisuuden perusta. Elintarviketurvallisuusviraston valvontasuunnitelman mukaan elintarviketurvallisuusriskiltään vähäiseksi alkutuotannon tuotteiden luovutukseksi tuottajalta suoraan kuluttajalle katsotaan seuraavat toiminnot mm. kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja, kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina, luonnonvarainen pienriista sekä luonnonvaraiset hirvieläimet, ternimaito ja muu raakamaito alkutuotantopaikalla, molempia enintään 2 500 kg vuodessa ja kananmunien myynti alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä. Riskinarvioinnissa riskit ja vaarat arvioitiin edellä mainitut asiat huomioon ottaen ja tarkastaen lisäksi seuraavat tekijät:

- vaarojen todennäköisyys (levikki, tuotannon määrä ja käsittely)
- mm. lämpötilan hallinta, tuotantotilat (tilojen riittävyys, sijoittelu, kunnossapito, järjestys, puhtaus), toimintahygienia ja henkilökunnan asiantuntemus
- kasvatus- ja viljelymenetelmät
- eläinten terveys
- lääkkeiden ja kasvinsuojeluaineiden käyttö
- vaarojen tunnistus (fysikaaliset, mikrobiologiset ja kemialliset riskit)
- hallintakeinojen tunnistus (”omavalvontasuunnitelma” ja sen toimivuus)
- näytteenotto ja veden laatu ja vedenhankinta (pintaveden käyttö)

Riskinarvioinnissa huomioitiin myös yleisesti, että elintarvikkeisiin voi liittyä vaaratekijöitä, jotka saattavat aiheuttaa ihmiselle terveydellisiä haittoja. Näitä vaaroja voivat aiheuttaa mm. elintarvikkeen mukana tulevat mikrobit ja pieneliöt tai ympäristösaasteet, elintarvikkeen terveydelle epäedullinen koostumus, elintarvikkeessa luonnostaan olevat haitalliset aineet ja elintarvikkeiden sisältämät vieraat esineet kuten kivet ja lasinsirut. (Evira 2010 (g).)

Valvontasuunnitelma laadittiin Elintarvikelain ja Valtioneuvoston valvonta-asetuksen Nro 665 mukaisesti sekä Kotkan elintarvikevalvontasuunnitelman osaksi käyttäen pohjana vuoden 2011 valvontasuunnitelmaa. Valvontasuunnitelmaa laadittaessa otettiin huomioon EVO (2011, päivitys 2012) ja VASU (2011- 2015) sekä niissä esitetyt riskinarviointiin liittyvät ohjeet ja tarkastustiheyssuosituksat. Valvontasuunnitelma laadittiin yhteistyössä kaupungineläinlääkäriin kanssa ottaen huomioon muiden tarkastajien kommentit ja havainnot.

9 ALKUTUOTANNON VALVONTA KOTKASSA

9.1 Valvontaviranomainen

Elintarvikelain 32 §:n mukaisesti kunnan on huolehdittava alueellaan elintarvikelain mukaisesta valvonnasta. Kunnassa nämä tehtävät hoitaa kunnan määräämä lautakunta tai muu monijäseninen toimielin. Kotkassa valvontatehtävät hoitaa Ympäristölautakunta.

Ympäristölautakunta

Kotkan kaupungin valtuuston päätöksellä Kotkan kaupungin terveydensuojeluviranomaisena toimii ympäristölautakunta. Ympäristölautakunta toimii myös elintarvikelain mukaisena elintarvikeviranomaisena. Ympäristölautakunnan johtosäännön mukaisesti lautakunta on päätöksellään siirtänyt johtosäännön mukaisia tehtäviä ja päätösvaltaa lautakunnan puheenjohtajalle ja lautakunnan alaisille ympäristökeskuksen viranhaltijoille tai tehtäväalueellaan konsernihallinnon viranhaltijoille.

Ympäristökeskus

Kotkan ympäristökeskuksen yhtenä palvelualueena on ympäristöterveydenhuolto. Ympäristöterveydenhuollon palvelualueella on Kotkassa viisi terveystarkastajaa ja kaupungineläinlääkäri. Ympäristökeskuksen hallinnosta vastaa ympäristöjohtaja, joka toimii kaupungineläinlääkärin sijaisena ja ympäristökeskuksen toimistotehtäviä hoitavat osastosihteeri ja toimistos sihteeri. Eläinlääkintähuoltopalvelut Kotka ostaa Pyhtäältä, jossa on kaksi virkaeläinlääkärää.

Ympäristöterveydenhuollon yhtenä tehtävä alueena on elintarvikevalvonta ja se yhteydessä alkutuotannon valvonta. Elintarvikevalvonnassa työskentelee tällä hetkellä kaupungineläinlääkäri ja neljä terveystarkastajaa. Alkutuotannon valvonnasta vastaa tällä hetkellä pääosin kaupungineläinlääkäri ja yksi terveystarkastaja.

Kotkan kaupungin ympäristölautakunta on delegoinut johtosäännössään nro 10/2007 kaupungineläinlääkärille päätösvalan ympäristöterveysvalvonnassa mm. elintarvikelain 23/2006 7 luvun mukaisissa hallinnollisten pakkokeinojen käyttämisessä seuraavien toimintojen osalta:

1. elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamisesta (Elint 55 §)
2. väliaikaisen kiellon antamisesta (ElintL 56 §)
3. elintarvikkeiden markkinoilta poistamisesta (ElintL 57 §)
4. elintarvikkeen haltuunotosta (ElintL 58 §)
5. elintarvikkeen käytöstä ja hävittämisestä (ElintL 59 §)
6. elintarvikkeen hylkäämisestä ensisaapumispaikassa (ElintL 60 §)
7. talousveden laadun valvontaa ja talousveden käyttöä koskeva määräys (TsL 20 §)

Terveystarkastajille on delegoitu elintarvikelain 56 §:n mukainen ”väliaikaisen kiellon antaminen”. Johtosääntöä ollaan juuri muuttamassa organisaatiomuutoksien vuoksi, mutta delegointiin sillä ei ole suuria vaikutuksia.

Elintarvikelain mukaisesti kunnan viranomaisen päätökseen haetaan muutosta elintarvikelain 74 §:ssä säädetyllä tavalla. Muutoksen hakemisen tapa ja haku-aika riippuvat siitä, onko kyse kunnan toimielimen vai kunnan viranhaltijan tekemästä päätöksestä.

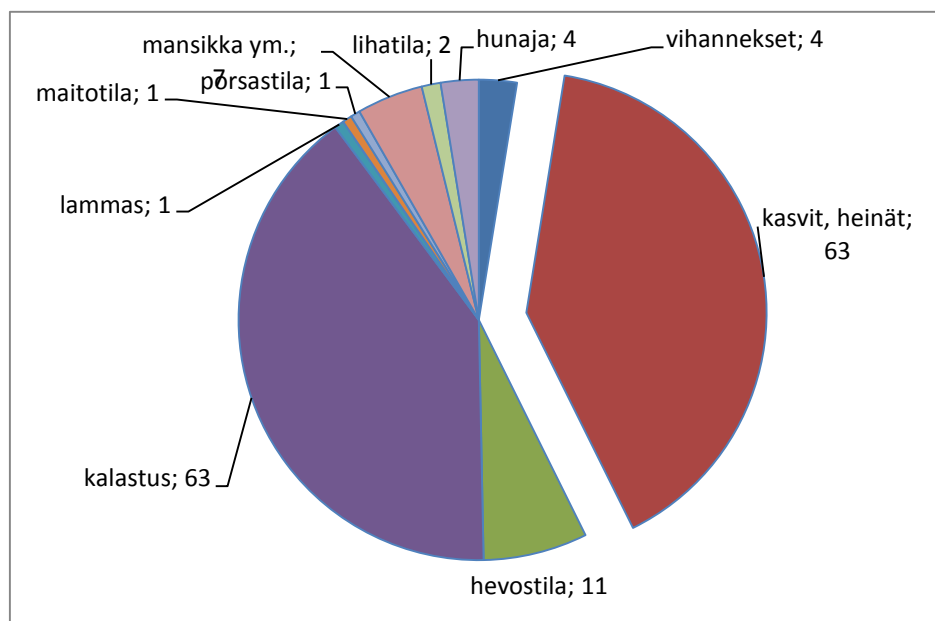
Toimielimen päätökseen haetaan muutosta valittamalla siten kuin hallintolainkäyttölaissa säädetään.

9.2 Valvontakohteet

9.2.1 Valvontakohteiden kartoitus

Kotkan valvontakohteiden kartoitus tehtiin ensin selvittämällä mitä tietoja kotkalaisista alkutuotannon toimijoista on Eviran alkutuotannon rekisteristä saatavilla. Tarkastukseen käytettiin vuoden 2007 saatuja rekisteritietoja sekä Eviran nettisivuilta alkutuotannon rekisteristä tulostettuja tietoja alkutuotannon toimijoista. Kotkan maaseutusihteeriltä Matti Vanhalalta pyydettiin syksyllä 2010 luettelo heidän rekisterissään olevista alkutuotannon toimijoista (toimituspäivä 17.12.2010) sekä Kaakkois-Suomen ELY- keskuksen Kauko Poikolalta pyydettiin syksyllä 2011 listaa heidän rekisterissä olevista kotkalaisista ammattikalastajista. Lisäksi haettiin tietoa Kotkan palveluhakemistosta sekä mm. Kotkan torivalvojalta (palaveri 15.5.2011) ja torimyyjiltä torilla tehtyjen tarkastuksien yhteydessä 2010 -2011. Lisäksi tietoihin yhdistettiin jo tietojärjestelmässä olevat tiedot alkutuottajista sekä saadut alkutuotantoilmoitukset.

Näiden tietojen mukaisesti Kotkassa on yhteensä 157 alkutuotannon toimijaa. Alkutuottajien tiedot kirjattiin Kotkassa käytettävään Digia - järjestelmään syys- lokakuussa 2011 Eviran ELTU -ohjeiden mukaisesti kohderyhmiin 01.01, 01.06, 07.01 ja 08.03. Kartoituksen perusteella (Kuva 5) Kotkassa on siis 157 alkutuotannon toimijaa, joista 63 heinien, kasvien tai öljykasvien tuottajaa, 7 mansikan, luumun tai muun puutarhamarjantuottajaa, neljä avomaan vihannesten kuten perunoiden ja porkkanoiden viljelijää, 63 kalastajaa, yksi lammastila, yksi porsastuotantotila (emakkosikala), 11 hevostilaa, kaksi nautatilaa ja yksi maidontuotantotila sekä lisäksi neljä hunajan tuottajaa. Suurimmalla osalla hevostiloista sekä mansikan viljelijöillä on myös heinien ja erilaisten kasvien mm. öljy- ja palkokasvit viljelyä, mutta niitä toimintoja ei näy tilastoissa. Ammattikalastajien määrä tarkistetaan vuoden 2012 aikana, koska ELY - keskuksen rekisteritiedot päivittyvät 2012.



KUVA 5. Alkutuotannontoimijat Kotkassa (tilanne 22.10.2011)

9.2.2 Valvontakohteiden ilmoitusmenettely

Elintarvikelain 22 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on ilmoitettava alkutuotanto- paikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta. Ilmoittaminen ei kuitenkaan ole tarpeen, jos kunnan elintarvikevalvontaviranomainen saa edellä mainitut tiedot toiselta viranomaiselta. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee ilmoittaa toimijalle saaneensa tätä koskevat tiedot. Valvontakohteiden itse lähettämiä ilmoituksia todettiin tulleen 8 kalastajalta, 2 hunajatuottajalta, yhdeltä hevostilalta ja kahdelta kalastaja- alukselta Kalastuslupien ilmoituksista toinen on jo vanhentunut ja toinen ilmoitus liittyy ammattikalastukseen ja on sen perusteella liitetty suoraan kalastajat -ryhmään. Ilmoituslomake on liitteenä (liite 1). Muutamalle toimijalle, jotka toimittivat ilmoituk- sen syksyn 2011 aikana, on jo lähetetty ilmoitus rekisteriin kuulumisesta ja ilmoituk- sen vastaanottamisesta. Muille toimijoille tullaan lähettämään ilmoitukset alkutuotan- torekisteriin kuulumisesta vuoden 2012 aikana.

9.2.3 Valvontakohteiden riskinarviointi

Riskinarviointiin laadittiin oma lomake (liite 2). Lomakkeelle kirjattiin ne tiedot mitä rekistereistä oli saatavilla ja mitä kohteista tiedettiin jo muiden toimintojen perusteel- la. Lomakkeelle kirjattujen tietojen perusteella ja taulukon 2 (sivu 34) mukaisesti niitä tarkastellen kohteet toimintoihin jaettiin omiin riskiluokkiin. Riskiluokkien mukaan

toimintojen tarkastustiheydet kartoitettiin ja otettiin huomioon Eviran tarkastustiheys-suositukset.

Pääsääntöisesti viljatilojen ja avomaan kasvien viljelyn riskit ovat vähäiset ja niiden tarkastustiheys määritettiin kerran 10 vuodessa tapahtuvaksi. Liha- ja porsastiloilla sekä lammastilalla tehdään alustavasti tarkastus kerran viidessä vuodessa. Hunajantuottajien ja mansikan ym. hedelmien viljelijöiden tuotteiden jatkojalostuksen määrästä ja laadusta riippuen kohteet tullaan tarkastamaan aluksi vuosittain. Suurimpana riskinä todettiin olevan kalastajien alkutuotannon toimintoihin ja jatkojalostukseen liittyvät riskit kuten tuotantotilojen hygienia ja pakkausmerkinnät. Niissä kohteissa, joissa on jatkojalostusta, tullaan tarkastuksia tekemään kaksi kertaa vuodessa. Kalastajien toiminta tarkastetaan kerran viidessä vuodessa.

Riskinarviointi perustuu useiden vuosien tarkastuksiin ja tarkastuksien yhteydessä otettujen näytteiden tuloksiin. Niiden kohteiden valvontaan tullaan suuntaamaan valvontaa riskiperusteisesti enemmän kuin muihin kohteisiin. Suunnitelman mukaisesti tehtävän tarkastuksen jälkeen riskinarviointi tehdään uudelleen ja mahdollisesti tarkastuskertoja voidaan vähentää Eviran EVOssa annettujen ohjeiden mukaisesti.

9.2.4 Valvontakohteiden omavalvonta ja kirjanpitovaatimukset

Alkutuotannon omavalvonnalla tarkoitetaan toimijan omaa valvonta- ja kirjanpitojärjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet täyttävät niille asetetut vaatimukset ja alkutuotannon tuotteet ovat turvallisia sekä niiden jäljitettävyyden toimii koko tuotantoketjun ajan. Tämän työn yhteydessä ei tarkastettu toimijoiden alkutuotannon kirjanpitoon liittyvää kirjanpitoa. Kirjanpito tarkastettiin vuosina 2010 ja 2011 vain niiden toimijoiden osalta, joilla oli myös jalostustoimintaa ja torimyyntiä kuten hunajantuottajat ja mansikanviljelijät. Näissä tarkastuksissa todettiin toimijoiden kirjanpidon olevan kunnossa ja toimijoiden noudattavan toimialakohtaista omavalvonnankirjanpitojärjestelmää sekä osittain ympäristökeskuksen laatimia ohjeita toiminnan laajuudesta riippuen. Omavalvontaan ja siihen liittyvään kirjanpitoon sekä veden laadun valvontaan tullaan antamaan ohjeita tulevissa alkutuotannon toimijoille lähetettävissä kirjeissä, joissa ilmoitetaan toimijan liittämistä alkutuotannon rekisteriin. Omavalvontaan ja sen kirjanpitoon liittyvät tarkastukset tehdään valvontasuunnitelmiensa mukaisissa tarkastuksissa ajalla 2012 - 2022 laadittujen lomakkeiden avulla.

9.3 Kotkan alkutuotannon valvontasuunnitelma 2012 - 2022

Valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman mukaan alkutuotantoa valvotaan tilakohtaiseen riskinarviointiin perustuen. Elintarvikevalvontaohjelman mukaan ja sen riskinarviointiin perustuen tarkastusten määrä on keskimäärin kaksi tilakäyntiä kolmessa vuodessa. Tästä voidaan poiketa tilan olosuhteet huomioon ottaen 50 %, jolloin siis tarkastus tehtäisiin joko joka vuosi tai joka kolmas vuosi. Valtakunnallisessa elintarvikevalvontaohjelmassa (EVO 2011 - 2014, päivitys vuodelle 2012) kuitenkin alkutuotantopaikoissa tehtävien tarkastusten ohjeellinen määrä on 0,2 krt/v eli kerran viidessä vuodessa. Tarkastuksen ohjeellinen aika on EVO:n mukaan 1-3 tuntia. Maitotilojen tarkastustiheydeksi Evira suositaa kerran kolmessa vuodessa, joka oli aikaisemmin jo kumottuun hygienialakiin kirjoitettuna ja tätä suositusta noudatetaan Kotkassa. Riskiluokituksessa ja resurssivajeen johdosta päädyttiin suoraan siihen, että viljatiloilta käydään kerran 10 vuodessa. Kalastajat, jotka käsittelevät ja jatkojalostavat tuotteita nostettiin riskiluokitukseltaan suurimmaksi ja niissä tullaan tekemään tarkastuksia kaksi kertaa vuodessa kuten tähänkin asti. Muiden osalta tarkastusten määrä ja tarkastustiheydet näkyvät taulukosta 7.

Laadittu valvontasuunnitelma on yhteneväinen Kotkan kaupungin ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontasuunnitelman perusosan kanssa ns. yleisosan osalta ja täydentää sitä alkutuotannon osalta. Suunnitelmaa on päivitetty syksyn 2011 aikana ja päivitetään tarvittaessa ennen sen hyväksyntää Kotkan ympäristölautakunnassa. Suunnitelma sisältää tiedot mm. ympäristöterveydenhuollon henkilöstön määrästä näytteidenottoon ja tarkastuksiin liittyvät ohjeet sekä viestintään liittyvät yleiset ohjeet. Laadittu alkutuotannon riskiperusteinen valvontasuunnitelma on liitteenä (liite 3).

9.3.1 Alkutuotannon valvontaa liittyvät työohjeet ja lomakkeet

Valvontaan liittyvissä tarkastuksissa noudatetaan pääsääntöisesti Eviran antamia ohjeita ja lomakkeita muun muassa maidontuotantotilojen tarkastukseen (Evira 2011 (h)). Ohjeet ja lomakkeet ovat saatavilla Eviran nettisivuilla (www.evira.fi/portal/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet). Tavoitteena on kuitenkin kehittää Kotkaan lomakkeita muiden erityyppisten alkutuotantoon liittyvien toimintojen tarkastukselle. Tämän työn liitteenä on kaksi, nyt työn yhteydessä kehitettyä alkutuotannon toiminnan tarkastuslomaketta, joista toinen on pääasiassa tarkoitettu viljelmien tarkastuksiin (liite 4) ja

toinen on lihantuotantotiloille (liite 5). Nyt laadittuja lomakkeita on tarkoitus käyttää valvonnan apuna ensimmäisissä alkutuotannon tarkastuksissa ja niitä muutetaan tarvittaessa, jotta saadaan riittävät tiedot kohteesta ja kohteen hygieniasta sekä toiminnoista tarkastuksien jälkeen uudelleen tehtävään riskinarviointiin.

Tarkastuksia koskevat perusohjeet on kirjattu alkutuotannon ja elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelmaan. Tarkastuksissa tulee kuitenkin aina huomioida toiminnan luonne ja laajuus. Maitotilojen ja lihantuotantotilojen hygienian osalta on etenkin huomioitava tilojen puhtaus ja eläinten terveys sekä eläinten lääkintä. Puhtauteen vaikuttavana yhtenä vaikuttavana tekijänä on puhdistukseen käytettävän veden laatu (puhtaus) sekä jätehuolto ja tuhoeläintorjunta. Tarkastuksiin kuuluu tärkeänä osana kirjanpidon tarkastus tilalle tulevien eläinten ja lähtevien eläinten ym. tuotteiden osalta esimerkiksi maitotiloilla tulee tarkastaa alkutuotantopaikalta lähetettyä maitoa koskeva kirjanpito (seurattavat asiakirjat). Kirjanpidon tulee sisältää mm. tuotteen kuvauksen, määrän, toimituspäivän ja määränpään tai ostajan. Lisäksi tulee tarkistaa kirjanpito lypsykoneen huoltamisesta (huolto vähintään kolmen vuoden välein) ja todistus lypsykoneen testaamisesta sekä kirjanpito automaattisen lypsylaitteiston toiminnasta, automaattilypsyyn liittyvästä vedinten puhdistamisen seurannasta sekä automaattilypsyyn liittyvistä korjaavista toimenpiteistä. Tärkeänä osana tarkastuksissa on aina myös tuotteiden kuljetus ja kuljetuskaluston tarkastus.

9.3.2 Valvontaan liittyvät pakkotoimet ja niiden käsittelyohje

Elintarvikelaissa säädetään eriasteisista pakkokeinoista. Suullinen kehoitus tai kirjallinen määräys elintarvikkeen muuttamiseksi määräajassa määräysten mukaiseksi ovat vaikutuksiltaan kieltoa vastaavia pakkokeinoja, koska elinkeinonharjoittaja ei saa elintarvikelain mukaisesti valmistaa, tuoda maahan, viedä maasta, pitää kaupan, tarjoilla tai muuten luovuttaa elintarvikemääräysten vastaista elintarviketta. Valvontaviranomainen voi kuitenkin erityisistä syistä ja määräämillään ehdoilla sallia toiminnan, jos virhe on vähäinen. Evira (2009) on laatinut ohjeen 100011/1 ”Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa” käytäntöihin kuntien avuksi, joka antaa hyvät toimintaohjeet eritilanteille.

Kotkassa pakkotoimiin ryhdytään varsin harvoin. Pääsääntöisesti toimijat ovat noudattaneet annettuja kirjallisia ja suullisia ohjeita ja neuvoja niin hygieniaan liittyvien on-

gelmien korjaamiseksi kuin omavalvontaan liittyvien asioiden hoitamiseksi. Jos pakkotoimiin on kuitenkin ryhdytty tai tulevaisuudessa on ryhdyttävä, niin pakkotoimiin liittyvät toimet tekee tai valmistelee lautakunnalle Kotkassa kaupungineläinlääkäri. Alkutuotannon pakkotoimissa noudatetaan elintarvikelakia ja sen perusteella annettuja säännöksiä sekä tarvittaessa otetaan yhteyttä Etelä - Suomen aluehallintovirastoon Kouvolan toimipisteeseen tai Elintarviketurvallisuusvirastoon esimerkiksi, jos on tarvetta alkutuotannon tilojen ja toimintojen tarkastukseen kotirauhan piiriin kuuluvissa asioissa.

10 JOHTOPÄÄTÖKSET

Valvontasuunnitelma- asetuksen nro 665 ja elintarvikelain mukaisesti kunnan tehtävä on tietää kunnan alueella tapahtuva alkutuotantoon liittyvät toiminnot ja kunnan valvontasuunnitelman tulee kattaa myös alkutuotantopaikat ja se on nyt tämän työn avulla Kotkassa tehty. Tehty valvontasuunnitelma on osa Kotkan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa ja sen elintarvikeosiota täydentäen sitä. Suunnitelman perustiedot ovatkin suoraan tämän työn yhteydessä syksyn 2011 aikana päivitetystä valvontasuunnitelmasta. Valvontasuunnitelma on laadittu Elintarviketurvallisuusviraston laatimien ohjeiden ja riskinarvioinnin perusteella. Suunnitelmaan lisättiin saadut tiedot valvontakohteista, tiedot valvontakohteiden riskinarvioinnista ja riskinarvioinnin perusteella tehty tarkastussuunnitelma vuosille 2012- 2022. Valvontasuunnitelman perusosaa päivitetään tarvittaessa vielä Valtioneuvoston asetuksen 420/2011 mahdollisten muutoksien ja uuden alkutuotantoasetuksen vahvistamisen jälkeen ja niistä aiheutuvien vaatimusten johdosta. Valvontasuunnitelma kohdentaa nyt alkutuotannon valvonnan riskikohteisiin ja luo puitteet elintarvikelain mukaiselle valvonnalle seuraavaksi kymmeneksi vuodeksi.

Työn aikana alkutuotannon kohteet kartoitettiin ja kirjattiin suunnitelman mukaisesti Kotkan kohderekisteriin (Digia- tarkastajaohjelma). Toimijoille on lähetetty tai lähetetään lähiaikoina, viimeistään vuoden 2012 aikana, ilmoitus rekisteröinnistä. Kartoitusta jatketaan vuoden 2012, jolloin esimerkiksi ELY- keskuksen tiedot päivittyvät ammattikalastajien osalta.

Kotkassa valvontaa tulee kohdentaa alkutuottajien osalta hunajan tuotantoon ja pakkaamiseen sekä mansikan viljelyyn ja siihen liittyvään jatkojalostukseen. Lisäksi ka-

lastus ja kalastustuotteiden jatkojalostus on tarkastusten perusteella riskejä sisältävää ja tarvitsee valvontaa aluksi Eviran suosituksia enemmän. Alkutuotannon toimijoiden tuotanto- ja käsittelyhygieniaan tulee kiinnittää enemmän huomiota ja antaa ohjeistusta tähän. Omavalvonnan ohjeistuksia tulee täydentää ja ohjata toimijoita käyttämään enemmän toimialakohtaisia omavalvontaohjeita, vaikka ne eivät vielä täytäkään EU:n ”Toimialakohtaiset hyvät käytännöt” -statusta eivätkä ole Eviran hyväksymiä.

11 POHDINTA

Kotkan alkutuotannon kartoitus ja riskinarviointi oli työnä mielestäni haasteellinen, koska tiedot, joita oli alussa käytössä, olivat pääosin vuodelta 2007 ja siten ne olivat useimmilta osin vanhentuneet. Maaseutusihteeriltä ja ELY-keskukselta saadut tiedot auttoivat paljon tietojen päivittämistä. Elintarviketurvallisuusviraston sivustoilla olevista rekisteritiedoista, joka kattaa koko Suomen, Kotkan alkutuotannon rekisteritietojen tarkastus vei aikaa. Onneksi sivustojen tietojen mukaan niitä päivitetään jatkuvasti ja niistä saadut tiedot olivat ajan tasalla. Saatujen tietojen mukaan, kohteet kirjattiin tietojärjestelmään valvonnan avuksi, ja tietoja päivitetään jatkuvasti sekä pyritään aktiivisesti tiedottamaan alkutuottajia ilmoitusvelvollisuudesta muiden tarkastuksien yhteydessä. Valvontakohderekisterin ylläpito on haasteellista, mutta ei mahdotonta.

Valvontasuunnitelmassa ei kuitenkaan ole huomioitu vuoden 2013 tulevaa muutosta ympäristöterveydenhuollossa. Tällöin Kotkan ympäristöterveydenhuoltoon liittyvät sekä Haminan että Pyhtään alueet. Yhdistymisen jälkeen valvontasuunnitelmassa pitää ottaa huomioon etenkin Haminan alueella sijaitsevat liha- ja maitotilat sekä niihin liittyvät toimet mm. teurastustoiminta. Sekä Haminassa että Pyhtäällä on myös runsaasti kalastajia ja kalastustuotteiden valmistajia sekä kalanviljelijöitä, joten resurssien kohdistaminen oikein on tämän jälkeen haasteellista. Yhdistymisen myötä valvontahenkilöstön määrä lisääntyy niin terveystarkastajien kuin eläinlääkäreidenkin osalta. Kun työnkuvat saadaan määriteltyä, ja selvitettyä resurssit kohteiden lukumäärään nähden voidaan valvontasuunnitelma päivittää tai laatia uudelleen.

Ilmoitusmenettelyssä todettiin selkeästi olevan puutteita. Alkutuottajilla ei selkeästi ole selvillä täytyykö heidän tehdä ilmoitus vai ei ja saako viranomaisen tiedot jostain muualta vai ei. Ilmoitusmenettelyyn liittyviä ohjeita on annettu Evirasta vuodesta 2006 lähtien, mutta niiden käytäntöön saattaminen on vaihdellut kunnissa huo-

mattavasti. Kotkassa ohjeita ei ole noudatettu, koska resursseja alkutuotannon valvontaan ei ole. Uusi elintarvikelaki selkeyttää ainakin ilmoitusmenettelyä ja siihen liittyvää tiedottamista. Uuden lain mukaan kunnan on ilmoitettava toimijalle ilmoituksen vastaanottamisesta ja tietojen saamisesta muualta. Kotkassa toimijoille tullaan lähettämään kirjeet nyt kerättyjen tietojen perusteella viimeistään vuoden 2012 aikana.

Elintarvikelain muutoksen 1.9.2011 johdosta alkutuotannon valvonta tulee olemaan erittäin haasteellista etenkin toreilla ja muualla myyntitapahtumissa, koska alkutuotannon toimijoilla ei ole ilmoitusvelvollisuutta toiminnastaan tuotantotilan ulkopuolella. Jos alkutuottajan toiminta tarkastetaan esimerkiksi torilla, on tarkastajan itse selvittävä onko toimija kotipaikkakuntansa rekisterissä, jos toimija ei ole saanut kunnasta mitään ilmoitusta. Ilmoitusta ei ole yleensä mukana myyntipaikassa, vaikka se olisi saatukin. Tältä osin tarkastajan työ hankaloituu ja hidastuu.

Alkutuotantoilmoituksen tulisi kattaa ilmoitus myös myyntitoiminnasta tuotantopaikan ulkopuolella, mutta nyt alkutuotannonrekisteriin kirjatusta tiedosta eikä ennen lain muutosta saaduista ilmoituksista eikä Eviran rekisteristä nämä tiedot käy selville. Vuonna 2012 saadaan Suomeen yhtenäinen kuntien tiedonhallintajärjestelmä muiden valvontajohteiden osalta, mutta alkutuotannon osalta tämän hankkeen suunnittelu aloitettiin vasta tänä vuonna. Tavoitteena on saada alkutuotantokin järjestelmään mahdollisimman pian. Tämä työ toisaalta auttaa sen järjestelmän käyttöönottoa Kotkassa, koska kohteet on kartoitettu ja pääosin jo kirjattu järjestelmään yrityksen Y-tunnuksien mukaisesti. Niiden toimijoiden osalta, joilla ei ole Y-tunnusta, rekisteröintitietoja tullaan tarkentamaan sosiaaliturvatunnuksella, tarkastuksien yhteydessä.

Alkutuotannon toimijoille riskinarviointiin perustuva valvonta ei aiheuta rasitteita tai suuria kustannuksia. Kustannukset syntyvät lähinnä näytteidenottamisesta mm. vedestä ja toimintoihin liittyvään jatkojalostuksesta ja sen valvonnasta. Mielestäni tehty työ ja siihen liittyvä yhteydenpito tuottajiin toi alkutuottajille tietoa valvonnasta, elintarvikelainsäädännöstä ja käytänteistä. Alkutuottajiin kohdistuva elintarvikevalvonta on Suomessa ollut suhteellisen vähäistä etenkin viljatiloiilla, joskin tukien saannin johdosta erilainen kirjanpito on alkutuottajille sitä kautta tuttua. Itse uskon, että viljatilojen valvontaan elintarvikevalvonnan työpanosta ei kannata suunnata ensitarkastuksen jälkeen juuri lainkaan.

Tehty työ antoi viitteitä työn laajuudesta muualla Suomessa, joissa alkutuottajien lukumäärä on satoja jopa tuhansia. Maalaiskunnissa kohteita on runsaasti ja niiden elintarvikkeiden alkutuotanto ja siihen liittyvä jatkojalostus on erittäin runsasta. Kotkassa on kuitenkin monipuolinen valikoima alkutuotantoa mm. maidontuotantoa, lihan tuotantoa, kalastusta ja kalastustuotteiden valmistusta ja hunajantuotantoa mehiläistarhoineen sekä marjanviljelyä ja tuotannon monipuolisuus tuo haasteita ylläpitää tietotaitoa valvontahenkilöstön keskuudessa.

LÄHTEET

Alkutuotantoasetusluonnos 2011. Luonnos JK 16.6.2011. PDF- dokumentti. http://www.mmm.fi/attachments/elo/lausuntopyynnot/5zTwf3zUp/LUONNOS_MMMa_elintarvikkeiden_alkutuotanto. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011

Bureau Veritas Finland 2007. WWW - dokumentti. http://www.bureauveritas.fi/wps/wcm/connect/bv_fi/Local/Home/bv_com_serviceSheetDetails?serviceSheetId=13247&serviceSheetName=GLOBALGAP+-sertifi. E päivitystietoa. Luettu 30.10.2011.

Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2011- 2015 (EVO). WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvonta/suunnitelmat_ja_ohjelmat/ymparistoterveydenhuollon_valvontaohjelma/elintarvike-valvontaohjelma/. Päivitetty 28.6.2011. Luettu 25.9.2011.

Elintarvikelaki 23/2006 (muutos 352/2011, 1.9.2011). WWW- dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>. Annettu 13.1.2006. Muutos 352/2011. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110352>. Annettu 8.4.2011.

Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2011-2015(VASU). Elintarviketurvallisuusvirasto, Evira. WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvonta/suunnitelmat_ja_ohjelmat/elintarvikeketjun_monivuotinen_kansallinen_valvontasuunnitelma. Päivitetty 22.7.2011. Luettu 25.9.2011.

Elintarviketurvallisuusviraston ohje 16005/3 2010. Teurastettavia eläimiä koskeva ketjuinformaatio. PDF- dokumentti. http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/ketjuinformaatio. Ei päivitystietoa. Luettu 22.10.2011.

Elintarviketurvallisuusvirasto 2011. Tiedote. WWW-dokumentti. http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/tiedotteet/110315_Evira.html. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011.
EU komissio 2005. Maatilalta ruokapöytään ”Turvallisia elintarvikkeita Euroopan kuluttajille”. Julkaisusarja Muuttuva Eurooppa. Euroopan yhteisöjen virallisten

julkaisujen toimisto, Luxemburg. PDF- dokumentti. <http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/fi>. Ei päivitystietoa. Luettu 27.9.2011.

Europa 2010 (a). Euroopan komission sivusto lainsäädännöstä. Eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniää koskevat säännöt. WWW - dokumentti. http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_fi.htm. Päivitetty 28.9.2010. Luettu 25.9.2011.

Europa 2010 (b). Elintarvikelainsäädännön yleiset periaatteet – Euroopan elintarvike-turvallisuusviranomainen – Elintarvikkeiden turvallisuusmenettely. WWW- doku-mentti. http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80501_fi.htm. Päivitetty 4.6.2010. Luettu 27.9.2011.

Europa 2011 (c). Euroopan komission sivusto maataloudesta. WWW-dokumentti. http://europa.eu/pol/agr/index_fi.htm. Ei päivitystietoa. Luettu 27.9.2011.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:ro 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen elintarvikehygieniä-asetus). PDF-dokumentti.<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI>. Päivitetty 25.6.2004. Luettu 8.10.2011.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (Eläimistä saatavien elintarvikkeidenhygieniä-asetus). PDF - dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:F>. Ei päivitystietoa. Luettu 20.5.2010.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä. PDF-dokumentti.<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:F>. Ei päivitystietoa. Luettu 20.5.2010.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvike-turvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä me-

nettelyistä (Yleinen elintarvikeasetus). WWW-dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/Lex>. Ei päivitystietoa. Luettu 10.5.2010.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelain-säädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta (valvonta-asetus). WWW- dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/Lex>. Päivitetty 1.1.2007. Luettu 10.5.2010.

Evira 2006. Elintarviketurvallisuusviraston ohje 6568/900/2006. PDF -dokumentti. http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/kasvit_sienet_alkutuotanto. Muutos 6.7.2007 PDF - dokumentti. http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/luonnonvaraisten_kerailytuotteiden_kasittely. Ei päivitystietoa. Luettu 25.5.2010.

Evira 2009. Eviran ohje 100011/1. Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pak-kokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa. PDF -dokumentti. www.evira.fi/files/products/1289465185587_100011_1.fi. Ei päivitystietoa. Luettu 19.10.2011.

Evira 2010 (a). WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/elaimista_saatavat_elintarvikkeet/tuotantoelaimet/. Päivitetty 28.9.2010. Luettu 29.9.2011.

Evira 2010 (b). WWW-dokumentti. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/ketjuinformaatio/>. Päivitetty 23.9.2010. Luettu 22.10.2011.

Evira 2010 (c). WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/elaimista_saatavat_elintarvikkeet/kala/. Päivitetty 28.9.2010. Luettu 5.5.2010 ja 29.9.2011.

Evira 2011 (d). WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/elaimista_saatavat_elintarvikkeet/riista/. Päivitetty 30.9.2011. Luettu 8.10.2011.

Evira 2011 (e). WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/lihantarkastus/luonnonvaraisen_riistan_lihantarkastus/. Päivitetty 25.8.2011. Luettu 25.9.2011.

Evira 2011 (f). WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/elaimet/elainsuojelu_ja_elainten_pito/elainsuojelun_valvonta/elainkuljetusten_valvonta/. Päivitetty 31.5.2011. Luettu 19.10.2011.

Evira 2010 (g). Riskianalyysi. WWW-dokumentti.<http://www.evira.fi/riskinarviointi/riskianalyysi>. Ei päivitystietoa. Luettu 5.5.2010.

Evira 2011 (h). Maidontuotantotilan tarkastuslomake. Elintarviketurvallisuusvirasto. WWW-dokumentti. http://www.evira.fi/portal/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/. Päivitetty 28.09.2011. Luettu 8.10.2011.

Hallituksen esitys, HE 53/2005 Eduskunnalle elintarvikelaiksi sekä laiksi terveydensuojelulain muuttamisesta. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/esitykset/he/2005/20050053>. Ei päivitystietoa. Luettu 20.5.2010.

Hallituksen esitys. HE 293/2010 Eduskunnalle elintarvikelaiksi sekä eläinlääkintähuoltolain 15 ja 23 §:n muuttamisesta. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/esitykset/he/>. Ei päivitystietoa. Luettu 8.10.2011.

Hartikainen Tarja. Kuntaliitto. WWW-dokumentti. <http://www.kunnat.net/fi/asiantuntijapalvelut/soster/terveyspalvelut/ymparistoterveydenhuolto/tehtavat>. Päivitetty 8.12.2010. Luettu 12.10.2011.

Hunaja-asetus, Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 447/2003 hunajasta. WWW-dokumentti.<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2003>. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011.

Komission asetus (1020/2008) eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä. Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteiden II ja III ja asetuksen (EY) N:o 2076/2005 muuttamisesta tunnistusmerkinnän, raaka- maidon ja meijerituotteiden, munien ja munatuotteiden sekä tiettyjen kalastustuottei-

den osalta. WWW-dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/Lex>. 17.10.2008. Luettu 1.10.2011.

Komission asetus (EY) 557/2007 munien kaupan pitämiseen sovellettavista vaatimuksista annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1028/2006 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 6 artikla. WWW-dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/Lex>. 24.5.2007. Luettu 1.10.2011.

Komission asetus (EY) N:o 104/2000 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä. PDF- dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:017:0022:0052:F>. 21.1.2000. Luettu 29.9.2011.

Komission asetus (EY) N:o 2001/2065 neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta. PDF- dokumentti. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001R2065:20070101:FI>. Päivitetty 01.01.2007. Luettu 29.9.2011.

Komission terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto 2009. Ohjeet elintarvikkeiden hygieniää koskevan asetuksen (EY) N:o 852/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta. PDF- dokumentti. http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_fi.pdf. Päivitetty 16.2.2009. Luettu 25.9.2011.

Korpela, Pirjo 2011. Aluehallintoviraston työnohjauspäivän 1.9.2011 luentomateriaali, Lahti. Luettu 1.9.2011.

Kuntaliitto. WWW-dokumentti. <http://www.kunnat.net/fi/asiantuntijapalvelut/sos-ter/terveyspalvelut/ymparistoterveydenhuolto/tehtavat/Sivut/default.asp>. Ei päivitystietoa. Luettu 12.10.2011.

Kurki, Joanna 2006. Uusi elintarvikelainsäädäntö ja alkutuotanto. maa- ja metsätalousministeriä. Elintarvike ja terveyslehti 3/2006. Luettu 25.9.2011.

Laki merellä toimivien kalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä 690/2010. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2010/20100690>. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011.

Livsmedelsverket. Jordbruksverket 2009. Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen. PDF - dokumentti. http://slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Riskklassificering_primärproduktion. Päivitetty 21.12.2010. Luettu 20.5.2011 .

Lumme 2011. Lumme Merja, valokuvaaja. Kuva otettu 24.9.2011, Kuusankoski.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista N:o 134/2006 (muutos 187/2007). Alkutuo-
tantoasetus. WWW-dokumentti.<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060134>. Ei päivitystietoa. Luettu 20.5.2010.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräistä kalastuksen valvontatoimista
1105/2006. WWW- dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20061105>. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011.

Maa- ja metsätalousministeriö 2011. Tiedote. Helsinki. Tilamaidon myynti voi jatkua
ennallaan, ternimaidolle helpotuksia. WWW-dokumentti. http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/tiedotteet/110308_raaka-maito.html. Ei päivitystietoa. Luettu 8.3.2011

Maa- ja metsätalousministeriö 2011.Tiedote. Elintarviketurvallisuusviraston arviointi.
WWW-dokumentti. http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/tiedotteet/110315_Evira.html. Ei päivitystietoa. Luettu 12.10.2011.

Nemko 2011. WWW-dokumentti. <http://www.nemko.com/fi/services/management-system-certification/iso-22-000-food-safety-management-system>. Päivitetty 2011.
Luettu 6.11.2011.

Niemi, Veli-Mikko 2002. Kuntien ja valtion tehtävänjako elintarvikevalvonnassa.
Selvitysmiehen raportti. WWW-dokumentti

Palo 2011. Taito Palo valokuvaaja. Kuva otettu 2011. Saatu 18.10.2011.

Ruokatieto 2007. WWW-dokumentti. www.ruokatieto.fi. Ei päivitystietoa. Luettu 28.9.2011

SANCO 2005. Euroopan komissio 2005. Ohjeasiakirja. SANCO /1955/2005 Rev. 3.(PLSPV/2005 /1955/1955/R3-EN.doc). PDF- dokumentti. http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienellegislation/guidance_doc_haccp_fi.pdf. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011.

Seppälä Ari 2007. Suomen Mehiläishoitajainliitto ry. Alkutuotanto mehiläisälalla. Eviran alkutuotantoseminaariluento 29.5.2007.

Syyrakki Sara 2006. Eläinlääkintähuollon tehtäväkuvaukset, loppuraportin liite3. WWW-dokumentti. http://www.ymparistonsuojeluviranhaltijat.fi/tiedotteita/tuku_loppuraportti_15_09_06_liite_03.pdf. Ei päivitystietoa. Luettu 29.9.2011.

Syötävät sienet ja sienituotteet. PDF- dokumentti. <http://live.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/English/24CultivatedMushrooms>. Ei päivitystietoa. Luettu 29.8.2011.

Valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta. Bryssel 12.2.2000. PDF -dokumentti. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/com/1999/com1999_0719fi01. Ei päivitystietoa. Luettu 29.8.2011.

Valtioneuvoston asetus kunnan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta Nro 665. PDF- dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2006/20060102.pdf>. Ei päivitystietoa. Luettu 20.5.2010.

Valtioneuvoston asetus valtakunnallisesta ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmasta Nro 664. PDF- dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2006/20060102.pdf>. Ei päivitystietoa. Luettu 20.5.2010.

Valtioneuvoston asetus 420/2011 elintarvikevalvonnasta. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110420>. Ei päivitystietoa. Luettu 25.9.2011.

Vilja-alan yhteistyöryhmä 2007 (VYR). Kaurayhdistys. WWW-dokumentti. <http://www.vyr.fi/www/fi/laatujaaturvallisuus/index.php>. Päivitetty 2007. Luettu 29.9.2011.

Viljeltyjen sienten standardi UNECE standard FFV-24. WWW-dokumentti. <http://www.evira.fi /alkutuotanto>. Ei päivitystietoa. Luettu 8.10.2011.

ILMOITUS ALKUTUOTANTOPAIKASTA tai
ILMOITUS ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN
KULJETUKSESTA

1/(2)

Ympäristökeskus (Elintarvikelaki 23/2006 22 §, MMMa 134/2006)

Täyttöohjeet kääntöpuolella

1. Toimija	Nimi		Y-/henkilötunnus			
	Katuosoite					
	Postinumero ja –toimipaikka					
	Puhelinnumero		Sähköpostiosoite			
2. Alkutuotanto- paikka	Tilan nimi					
	Tilan osoite					
3. Pääasiallinen tuotantosuunta (A) ja mahdolliset muut tuotanto- suunnat (B)	Valitkaa ainoastaan yksi pääasiallinen tuotantovaihtoehto (A) ja merkitkää vain ensisijainen tuotantoeläin tai – kasvi. Valitkaa tarvittaessa sen lisäksi yksi tai useampi muu tuotantosuunta (B). Mikäli harjoittatte vain kuljetustoimintaa, merkitkää kuljetettavat tuotteet B1-B14 –kohtiin.					
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B1	Lihantuotanto, tuotantoeläin:	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B8	Hunajantuotanto
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B2	Maidontuotanto, tuotantoeläin:	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B9	Munantuotanto, tuotantoeläin:
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B3	Kasvinviljely, kasvi:	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B10	Hevostalli (jos hevosia mahdollisesti päätyy elintarvikkeeksi)
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B4	Kasvihuonetuotanto	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B11	Yrttituotanto, laji:
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B5	Viljanviljely, laji:	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B12	Marja-/hedelmätuotanto, laji:
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B6	Kalastus	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B13	Sienituotanto, laji:
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B7	Kalanviljely, kalalaji:			
	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B14	Muu, mikä:			
	Muut toiminnot:					
4. Muiden tuotanto- suuntien tuotantopaikat	Muun tuotantosuunnan sijaitessa muualla kuin pääasiallisessa osoitteessa, merkitkää tähän sen yhteystiedot käyttäen yksilöimiseen yllä lueteltuja tuotantosuunnan numeroita (B1-B14).					
	Tuotanto- suunnan nro	Tuotantopaikan nimi		Tuotantopaikan osoite		
5. Kuljetustoiminta	Kuljetetaanko alkutuotannon tuotteita tilan ulkopuolella / ulkopuolelle?	<input type="checkbox"/> Ei	<input type="checkbox"/> Kyllä: <input type="checkbox"/> Kyllä, ainoastaan kuljetusta, ei tuotantoa:	Auton (autojen) rekisteritunnus (-tunnukset):		
				Kuljetettavat alkutuotannon tuotteet (Kohta 3: B1-B14):		
6. Omavalvonta	Onko laadittu omavalvonnan järjestelmä?	<input type="checkbox"/> Ei	<input type="checkbox"/> Kyllä	Veden laatu on tutkittu viimeksi (kk/vvvv): /		
7. Vahvistaminen	Aika ja paikka			Allekirjoitus ja nimenselvennys		

Täyttöohjeet kääntöpuolella

**ILMOITUS ALKUTUOTANTOPAIKASTA tai
ILMOITUS ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN
KULJETUKSESTA**

Ympäristökeskus (Elintarvikelaki 23/2006 22 §, MMMa 134/2006)

2/(2)

**OHJEET ALKUTUOTANNOSTA ILMOITTAMISEKSI TAI ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN KULJETUKSESTA
ILMOITTAMISEKSI**

Alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen (yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002, 3 art.). Alkutuotantoa ovat esimerkiksi maidon- ja munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kalastus ja kalanviljely, kasvien ja hedelmien sekä viljan ja sienten viljely, hunajantuotanto, luonnonvaraisten marjojen ja sienten keräily sekä metsästys.

Alkutuotantoon ei sen sijaan kuulu alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus, kuluttajapakkauksiin pakkaaminen, alkutuotannon tuotteiden myynti alkutuotantopaikalla suoraan kuluttajalle eikä eläinten teurastaminen. Alkutuotantoon kuuluvaa toimintaa eivät siten ole esimerkiksi juuston tai hillojen valmistus, kasvien kuoriminen tai kalojen fileointi vaan ne ovat elintarvikehuoneistoon kuuluvaa toimintaa.

Elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä vastaava ilmoitus kuljetustoiminnastaan, ellei kuljetustoiminnasta ole ilmoitettu kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle muusta toiminnasta (esim. elintarvikehuoneistotoiminnasta) tehdyn ilmoituksen yhteydessä. Alkutuotannon toimijan ei tarvitse tehdä erikseen ilmoitusta itse tuottamiensa alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta (tilalta), mutta alkutuotannosta ilmoittamisen yhteydessä mahdollinen kuljetustoiminta samalla ilmoitetaan.

Täyttöohje

1. Toimija

Täyttäkää tähän sen luonnollisen tai oikeushenkilön yhteystiedot, jonka nimissä alkutuotantoon tai alkutuotannon tuotteiden kuljetukseen luettavaa toimintaa harjoitetaan.

2. Alkutuotantopaikka

Täyttäkää tähän alkutuotannon tuotteiden tuottamiseen käytetyn pääasiallisen tilan yhteystiedot. Toissijaisten tilojen yhteystiedot ilmoitetaan kohdassa neljä.

3. Tuotantosuunnat

Tässä kohdassa ilmoitetaan pääasiallisesta tuotannosta ja tarvittaessa sivutuotannosta. Pääasiallinen tuotanto merkitään rastittamalla sen kohdalta A-ruutu. Pääasiallisia tuotantosuuntia voi olla vain yksi, joten tähän valitaan toiminnan kannalta merkittävin vaihtoehto. Valinnan perään kirjataan pääasiallinen tuotantoeläin tai -kasvilaji. Muut toiminnot kohtaan merkitään alkutuotantotilan ulkopuolella tapahtuva toiminta.

4. Muiden tuotantosuuntien tuotantopaikat

Milloin sivutuotantoa harjoitetaan muualla kuin pääasiallisella tilalla (kohta kaksi), ilmoitetaan sen tuotannossa käytetyn tilan yhteystiedot tässä. Yksilöikää tuotantosuunta käyttämällä numerointia B1-B14.

5. Kuljetustoiminta

Alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta ilmoitetaan tässä kohdassa. Kohdassa määritellään, onko toiminta ainoastaan kuljetusta vai alkutuotantoa ja kuljetusta. Alkutuottajana ilmoittakaa tässä kohdassa, mikäli kuljetatte tuottamianne tuotteita tilalta pois. Tilalla tapahtuvaa kuljetusta (esimerkiksi pellolta siiloon) ei tässä lueta kuljetustoiminnaksi.

6. Omavalvonta

Tässä kohdassa kerrotaan, onko alkutuotannolle jo laadittu kuvaus keskeisistä menettelyistä elintarvikelain 19 §:n mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi tai luotu muu vaatimukset täyttävä omavalvonta- tai laatujärjestelmä. Käytettävän veden laatua selvittäneen viimeisimmän tutkimuksen ajankohta merkitään tässä, muodossa kuukausi/vuosi.

7. Vahvistaminen

Aika, paikka ja allekirjoitus. Sähköpostilla palautettaessa: Tulostakaa kopio itsellenne, allekirjoittakaa se ja säilyttäkää itsellenne, sähköisesti palautetusta ilmoituksesta voidaan tarvittaessa pyytää toimittamaan myös allekirjoitettu kappale.

Palautus postilla: Kotkan ympäristökeskus, Kotkantie 6, 48200 KOTKA.

Palautus sähköpostilla: ymparistoterveys@kotka.fi

Toimija		Osoite		
Tuotantotyyppi		Toiminnot	Y-tunnus	
Toiminnan laajuus <input type="checkbox"/> paikallinen <input type="checkbox"/> valtakunnallinen				
TOIMINNOT	RISKINARVIOINTIIN LIITTYVÄT TEKIJÄT (täytetään soveltuvin osin)	ei riski	riski (vaara)	Riskit/vaarat ja niiden arviointi
1.Toimintaan, tuotantoon ja käsittelyyn liittyvät tekijät	<input type="checkbox"/> viljely (vilja/marjat/hedelmät/vihannekset) <input type="checkbox"/> eläinten kasvatusta/hoito <input type="checkbox"/> tuotettavat eläinperäiset tuotteet <input type="checkbox"/> maito <input type="checkbox"/> liha <input type="checkbox"/> kala <input type="checkbox"/> kana <input type="checkbox"/> hunaja <input type="checkbox"/> myynti: <input type="checkbox"/> suoramyynni <input type="checkbox"/> tori <input type="checkbox"/> vähittäiskauppa <input type="checkbox"/> valmistus /jatkojalostus <input type="checkbox"/> varastointi <input type="checkbox"/> kuljetus			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
2.Tuotannonmäärä	arv. _____ kg/ vuosi <input type="checkbox"/> suppea <input type="checkbox"/> keski-suuri <input type="checkbox"/> runsas			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
3.Tilat ja laitteet	<input type="checkbox"/> tilojen riittävyys <input type="checkbox"/> tilojen sijoittelu			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
4.Kunnossapito (rakenteet, laitteet, siivous)	<input type="checkbox"/> siisteys ja puhtaus <input type="checkbox"/> järjestys <input type="checkbox"/> puhdistukseen käytettävän veden laatu			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
5.Kasvatus- ja viljelymenetelmiin liittyvät tekijät	<input type="checkbox"/> eläinten terveys <input type="checkbox"/> lääkkeiden ja kasvinsuojeluaineiden käyttö <input type="checkbox"/> vedenhankinta (pintaveden käyttö) <input type="checkbox"/> karjalannan käyttö			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
6.Käsittelymenetelmät	<input type="checkbox"/> jauhaminen <input type="checkbox"/> paloittelu <input type="checkbox"/> viipalointi <input type="checkbox"/> keittäminen <input type="checkbox"/> paistaminen <input type="checkbox"/> muu; _____ <input type="checkbox"/> jäädytys <input type="checkbox"/> pakastus <input type="checkbox"/> sulatus <input type="checkbox"/> kuivaus <input type="checkbox"/> säilykkeiden valmistus; täyss./puolis./umpiointi			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
7.Lämpötilahallinta	<input type="checkbox"/> kuumennus/kypsennys <input type="checkbox"/> kylmäsavustus <input type="checkbox"/> jäädytys/sulatus <input type="checkbox"/> jäädytys/pakastus/sulatus <input type="checkbox"/> umpiointi			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
8.Tuotteeseen liittyvät tekijät	<input type="checkbox"/> koostumus (jalostusaste) <input type="checkbox"/> säilyvyys/pilaantuvuus			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
9.Kontaminaatiovaara	<input type="checkbox"/> mikrobiologinen <input type="checkbox"/> kemiallinen (allergeenit, torjunta-aineet ym.) <input type="checkbox"/> fysikaaliset (lämpö, kivet, roskat, tuholaiset ym.)			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
10.Myynti ja pakkaaminen	<input type="checkbox"/> myynti pakkaamattoman <input type="checkbox"/> pakattuna <input type="checkbox"/> pakkausmerkinnät (oikeellisuus) <input type="checkbox"/> pakkausmateriaali (soveltuvuus)			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
11.Työskentelytavat	<input type="checkbox"/> henkilökohtainen hygienia <input type="checkbox"/> suojavaatetus			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
12.Kuljetus ja varastointi	<input type="checkbox"/> kuljetustapa, -aika ja -lämpötila <input type="checkbox"/> varastointitilat ja -lämpötilat			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
13.Omavalvonnan taso	<input type="checkbox"/> sisältö, toimivuus ja riittävyys <input type="checkbox"/> vaarojen arviointi/työohjeet/kirjanpito			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
14.Valvontahistoria	<input type="checkbox"/> aiemmat valvontatulokset ja -toimenpiteet <input type="checkbox"/> näytteenottotulokset (kunnossa) <input type="checkbox"/> elintarvike <input type="checkbox"/> vesi			Riskien määrä <input type="checkbox"/> pieni <input type="checkbox"/> suuri
Riskien arviointi ja riskiluokitus	Käytetään Eviran riskinarviointiin liittyvää ohjetta ja taulukkoa 2 (s.27). Tämän perusteella, jos riskien määrä on suuri (yli 10), niin tarkastuksien määrä on vähintään 2/vuosi ja 1 tark/10v, jos pieni (=yli 10 kohtaa). Tarkastuksien määrässä noudatetaan alussa Eviran EVO:ssa esitettyjä suosituksia.			
Päiväys	Tarkastaja	Tarkastustiheys kertaa/ <input type="checkbox"/> 1, <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 3, <input type="checkbox"/> 5, <input type="checkbox"/> 10 v.		



Kotkan alkutuotannon
valvontasuunnitelma
(osana elintarvikevalvontasuunnitelmaa)
2012- 2022

Kotkan ympäristökeskus,
ympäristöterveydenhuollon palvelualue

9.11.2011 Kotka

SISÄLLYS

1 Johdanto	5
2 Yhteinen osa.....	6
2.1 Toimialue	6
2.2 Valvonnan voimavarat	6
2.3 Valvontahenkilökunnan koulutus	9
2.4 Valvontakohderekisteri	9
2.5 Viestintä	9
2.6 Valvonnan maksullisuus	10
2.7 Valvontaa palvelevat laboratoriot	10
3 Elintarvikevalvonta	11
3.1 Valvontastrategia vuodelle 2012 (- 2022).....	11
3.2 Valvonnan strategiset painopisteet vuodelle 2012.....	11
3.3 Valvontakohteet	11
3.4 Valvontakohteiden riskinarviointi.....	12
3.5.1 Suunniteltu perustarkastus ja ensisaapumisvalvonta	13
3.5.2 Suunniteltu lisätarkastus	13
3.5.3 Muu tarkastus.....	13
3.6 Tarkastuksen kohdetyypikohtainen sisältö	13
3.7 Tarkastuskertomus	14
3.8 Muut toimenpiteet tarkastuksen yhteydessä	15
3.8.1 Näytteenotto	15
3.8.2 Lämpötilan mittaus	15
3.8.3 Muut mittaukset tai toimenpiteet	15
3.9 Valvonnan painopistealueet	15
3.10 Valvontaviranomaisen toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen.....	16
3.11 Näytteenottoprojektit	17

3.12 Muu näytteenotto	17
3.13 Maksulliset viranomaisnäytteet.....	17
3.13.2 Muut elintarvikevalvonnan kohteet	18
3.14 Tarkastustiheys.....	18
3.14.1 Suunniteltu tarkastus	18
3.14.2 Muu tarkastus.....	21
4 Erityistilanteisiin varautuminen	22
4.1. Toiminta erityistilanteissa	22
4.1.1. Toiminta tuoteturvallisuusvalvonnan erityistilanteessa	22
4.2. Epidemioiden selvittäminen.....	22
4.2.1. Varautuminen ruokamyrkytys-epidemioiden selvittämiseen	22
4.2.2. Varautuminen muihin elintarvikkeista aiheutuviin vaaratilanteisiin	23
5 Suunnitelman toteutumisen seuranta ja arviointi	23

1 Johdanto

Ympäristöterveydenhuolto on osa ennaltaehkäisevää kansanterveystyötä, jonka tehtävänä on yksilöön, väestöön ja elinympäristöön kohdistuva terveyden edistäminen sekä sairauksien ja tapaturmien ehkäisy. Ympäristöterveydenhuollon lainsäädännön tavoitteena on varmistaa kuntalaisille turvallinen elinympäristö, jossa ei ole terveyshaittaa aiheuttavia tekijöitä.

Lainsäädännössä korostetaan toiminnanharjoittajien omaa vastuuta, mutta viranomaisvalvontaa tarvitaan toiminnan ja tuotteiden määräystenmukaisuuden varmistamiseksi, toimijoiden tasapuolisen kohtelun varmistamiseksi, kuluttajansuojan turvaamiseksi sekä toimijoiden tuotantoedellytysten varmistamiseksi.

Ympäristöterveydenhuollon erityislainsäädäntö sekä valtioneuvoston valvontasuunnitelma-asetus (VN asetus 665/2006) edellyttävät kuntia laatimaan ja hyväksymään säännöllistä valvontaa koskevan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman siten, että valvonta on laadukasta, tasapuolista, säännöllistä ja terveyshaittoja ennaltaehkäisevää. Suunnitelmassa on huomioitava valtakunnalliset valvontaohjelmat (VASU) ja valvontasuunnitelma-asetuksen vaatimukset. Näin suunnitelmalla on vahva normatiivinen perusta, mutta toisaalta se on nähtävä valvontayksikön omana laatukäsikirjana ja työohjeena. Suunnitelmassa nivoutuvat yhteen yksikön oma toimintaympäristö ja kehittämistoimet sekä valtakunnalliset painotukset valvonnassa.

Alkutuotantoa koskeva suunnitelma on osa Kotkan ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa ja sisältyy sen elintarvikevalvontaa koskevaan osioon. Suunnitelman yhteinen osa (luku 2) on tehty vuonna 2010 ja päivitetty 2011 koko ympäristöterveydenhuollon suunnitelman yhteiseksi. Tämä työ täydentää elintarvikevalvontasuunnitelmaa alkutuotannon riskiperusteisen valvonnan osalta. Suunnitelmaan on päivitetty vuoden 2012 toteutettavien projektien ja jo nyt tiedossa olevien muutoksien osalta ja muutettu mm. taulukon 7 osalta vastaamaan vain alkutuotantoa.

2 Yhteinen osa

2.1 Toimialue

Kotkassa ympäristöterveydenhuollosta vastaavana viranomaisena on ympäristölautakunta ja sen alaisuudessa ympäristökeskuksessa ympäristöterveydenhuollon palvelualue. Toimialueena on Kotkan kaupunki. Eläinlääkintähuollon palvelut ostetaan Pyhtäältä.

2.2 Valvonnan voimavarat

Kotkan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon käytettävissä olevat henkilöt tehtäväalueineen esitetään seuraavassa taulukossa 1.

TAULUKKO 1. Ympäristöterveydenhuollon valvontayksikön käytettävissä olevan henkilöstön tehtäväalueet

Nimi	Nimike	Tehtäväalueet
Linkola, Eeva	ympäristöjohtaja	johtaminen, hallinto
Palo, Taito	kaupungineläinlääkäri	johtaminen, ympäristöterveydenhuolto
Ilonen, Kimmo	terveystarkastaja	suunnittelu, kemikaalivalvonta, terveydensuojelu, elintarvikevalvonta, tupakkavalvonta
Karnaattu, Risto	terveystarkastaja	terveydensuojelu, kuluttajaturvallisuus
Kemppainen, Tarja	terveystarkastaja	elintarvikevalvonta, tupakkavalvonta, eläinsuojelu
Lahtela, Mirva	terveystarkastaja	terveydensuojelu, elintarvikevalvonta, kuluttajaturvallisuus, tupakkavalvonta
Lumme, Merja	terveystarkastaja	elintarvikevalvonta, tupakkavalvonta, terveydensuojelu, lääkelain mukainen valvonta
Pylkkö, Päivi	osastosihteeri	hallinto
Ryky, Pirjo	toimistosihteeri	hallinto

Ympäristöterveydenhuollon palvelualueella on viisi terveystarkastajaa ja kaupungineläinlääkäri. Ympäristökeskuksen hallinnosta vastaa ympäristöjohtaja ja ympäristökeskuksen toimistotehtäviä

hoitavat osastosihteeri ja toimistosihteeri. Eläinlääkintähuolto ostetaan Pyhtään kunnalta. Henkilöstöresurssien jakautuminen esitetään seuraavassa taulukossa (taulukko 2).

TAULUKKO 2. Kotkan ympäristöterveydenhuollon resurssit

Henkilöresurssi	Työpanos (htv)
kaupungineläinlääkäri	1,0
terveystarkastaja	5,0
ympäristöjohtaja	0,5
osasto- ja toimistosihteeri	1,0
Yhteensä	7,5
eläinlääkintähuolto (ostopalvelu)	1,2
Kaikki yhteensä	8,7

Laki ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueesta (410/2009) tuli voimaan 15.6.2009. Lain mukaan kunnan oli tehtävä päätös yhteistoiminta-alueeseen kuulumisesta, jonka käytettävissä on vähintään 10 henkilötyövuoden työpanos ja sen toiminnan on alettava viimeistään vuoden 2013 alusta. Kotkan kaupunginvaltuusto on 25.1.2010 päättänyt hyväksyä Kotkan ja Pyhtään muodostaman ympäristöterveydenhuollon yhteistoiminta-alueen perustamisen 1.1.2013 alkaen. Muodostettavan yhteistoiminta-alueen käyttöön on laskettu tulevan 10,5 henkilötyövuoden työpanos. Valvonnasta käytännössä erillistä eläinlääkintähuoltoa huomioimatta, voidaan valvonnan ja sen tukitehtävien henkilöresurssien suunnitella jakautuvan seuraavasti (taulukko 3):

TAULUKKO 3. Kotkan ympäristöterveydenhuollon resurssien kohdentaminen

Tehtävä	Työpanos (htv)
valvonta, suunnittelu, asiakaspalvelu	5,9
yleinen toimistotyö, johtaminen, hallinnolliset tehtävät	1,4
koulutus	0,2
Yhteensä	7,5

Valvontaan, suunnitteluun ja asiakaspalveluun käytettyä työpanosta voidaan pitää valvontayksikön ydintoimintana. Valvontatarpeen arvioinnissa voidaan käyttää apuna vuosittain tehtävää toteutuman

arviointia. Valvontatarpeen ja toteutuneiden tarkastusten suhdetta voidaan käyttää kuvaamaan resurssien ja valvontatarpeen kohtaamista.

TAULUKKO 4. Laskennallinen valvontatarve 2012

Valvonnan alue	Tehtyjä suunnitelmallisia tarkastuksia 2010	Laskennallinen suunnitelmallisten tarkastusten tarve 2012 ¹⁾	Lisävalvontatarve
Elintarvikevalvonta	566	814	31 %
Terveydensuojelu	114	155	27 %
Tupakkavalvonta	100	109	8 %
Kemikaalivalvonta	8	34 (11 ²⁾)	76 % (27 % ²⁾)
Kuluttajaturvallisuus	26	52	50 %
Yhteensä	814	1164 (1131 ²⁾)	42 % (44 % ²⁾)

1) Valtakunnallisen valvontaohjelman 2011 - 2014 ohjeellisten tarkastustiheyksien ja valvontakohteiden lukumäärien tulo. Ei huomioi kohdekohtaista riskinarviota, joka voi tapauskohtaisesti laskea tai nostaa tarkastustiheyttä.

2) Valvontaohjelmassa kemikaalivalvonnalle ilmoitetaan minimisuoritustaso, joka on 10 % valvontakohteista tai 1 tarkastus/10 000 asukasta. Tässä on käytetty minimitasona 10 % valvontakohteista.

Näin laskien valtakunnallisen ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelma 2011 -2014:ssa esitetylle valvontatasolle pääsemiseksi valvontaa olisi lisättävä vähintään 44 %. Kun nykyinen valvonnan suoritustaso syntyy pääosin viiden tarkastajan työpanoksella, tarvittaisiin keskusviranomaisten valvontaohjelmassa esittämän valvontatason täyttämiseen vähintään 7 tarkastajan työpanos. Vuoden 2011 valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnissa ympäristölautakunnan tietoon toimitetaan suoritteiden lukumäärät ja keskusviranomaisten esittämät suoritteiden tavoitelukumäärät. Mikäli keskusviranomaisten määrittämästä valvonnan tasosta jäädyään vuoden 2012 aikana, se tulee toteutuman arvioinnissa ympäristölautakunnan tietoon. Tässä yhteydessä myös esitetään mahdolliset syyt, kuten resurssivaje, suoritteiden lukumäärien erolle keskusviranomaisen esityksestä.

2.3 Valvontahenkilökunnan koulutus

Ympäristöterveydenhuollon viranomaisvelvoitteiden hoitaminen vaatii jatkuvasti enemmän asiantuntemusta. Valvontahenkilöstön asiantuntemus on myös yksi laadukkaan valvonnan tärkeimmistä osatekijöistä. Laaja maksullisuus lisää myös osaltaan vastuuta valvonnan laadusta. Ympäristökeskus on varautunut siihen, että valvonnan henkilökuntaa koulutetaan vuosittain ja säännöllisesti. Ensisijaisesti koulutustilaisuudet ovat Eviran, Valviran, Tukesin ja Etelä-Suomen aluehallintoviraston järjestämiä koulutuksia sekä alueellisia koulutustilaisuuksia tai muita ympäristöterveydenhuollon toimialaan liittyviä koulutuksia ja seminaareja. Valvontaa tukevaan koulutukseen suunnitellaan käytettäväksi työaikaa 0,2 htv eli 44 päivää vuodessa.

Valtakunnallisessa valvontaohjelmassa 2011- 2014 suositellaan keskimääräiseksi koulutusmääräksi 8 päivää viranhaltijaa kohden. Kotkassa tämä tarkoittaisi ympäristöterveydenhuollon valvontahenkilöstön osalta yhteensä 48 koulutuspäivää vuodessa.

2.4 Valvontakohderekisteri

Valvontakohderekisteri sijaitsee ympäristöterveydenhuollon operatiivisessa tietojärjestelmässä (Digia). Järjestelmään kirjataan kaikki valvontakohteita koskevat tiedot ja niihin kohdentuvat toimenpiteet, sisältäen tarkastukset, havainnot ja näytteenoton. Lisäksi käytössä on erillinen hallintodiaari. Valvontakohteita koskevat asiakirjat arkistoidaan. Uudet kohteet lisätään valvontakohderekisteriin pääsääntöisesti vireilletulon myötä. Vireilletulo voi vaihdella, ollen esimerkiksi toimijan hakemus, toisen viranomaisen tekemä asian käsittelyn siirto tai viran puolesta suoritettu tiedonhankkiminen. Valvontakohderekisterin päivitys on luonteeltaan jatkuvaa.

2.5 Viestintä

Ympäristöterveydenhuollon valtakunnallisen valvontaohjelman 2011- 2014 mukaan viranomaisviestinnän tarkoituksena on:

- kertoa etukäteen valvonnan painopisteistä ja tavoitteista,
- lisätä toiminnan läpinäkyvyyttä julkaisemalla valvonnan tuloksia ja
- varmistaa erityis- ja poikkeustilanteissa aktiivisella tiedottamisella toimijoiden ja kuluttajien turvallisuus.

Viestinnän osa-alueita ovat asiakaspalvelu, kohderyhmien opastus ja kouluttaminen sekä tiedottaminen eri keinoin ja eri tilanteissa. Viestinnän kohderyhmiä ovat kuntalaiset,

elinkeinonharjoittajat, toiset viranomaiset ja muut asiakkaat. Valtakunnallisessa valvontaohjelmassa esitetään tärkeänä asiakaspalautteen saamisen ja käsittelyn ja järjestämistä. Kotkan ympäristöterveydenhuollossa pyritään valvontavuoden aikana selvittämään vaihtoehtoja asiakaspalautteen kirjaamiseen ja käsittelyyn.

Elintarvikkeiden tai talousveden aiheuttamista vaaratilanteista ja toimenpiteistä niiden torjumiseksi on varauduttu tiedottamaan tiedotusvälineiden kautta. Elintarvikevalvonnan tutkimusprojektien tuloksista tiedotetaan kuntalaisia. Muista ympäristöterveydenhuollon ja niiden valvontaa koskevista asioista tiedotetaan tarpeen mukaan. Myös verkkosivuilta on saatavissa yleistä tietoa, ohjeita ja lomakkeita. (www.kotka.fi/ymparistokeskus.) Tiedotuksesta vastaa kaupungineläinlääkäri.

2.6 Valvonnan maksullisuus

Tämän suunnitelman mukainen valvonta on toiminnanharjoittajalle maksullista. Valvontamaksuja peritään siten, että ne kattavat valvonnasta aiheutuneet kustannukset. Maksuja peritään voimassa olevan ympäristölautakunnan hyväksymän (Kotkan säädöskokoelma 2011 Nro 3) taksan mukaisesti.

2.7 Valvontaa palvelevat laboratoriot

Pääsääntöisesti ympäristöterveydenhuollon viranomaisnäytteet (elintarvike-, uimavesi- ja talousvesinäytteet ja sisäilmatutkimuksiin liittyvät näytteet) toimitetaan tutkittavaksi MetropoliLab Oy:n laboratorioon Helsinkiin.

MetropoliLab toimisto ja näytteiden vastaanotto:

Postiosoite:	PL 550, 00099 HELSINGIN KAUPUNKI
Käyntiosoite:	Viikinkaari 4, 00790 Helsinki
Puh. toimisto:	010 391350
Fax. toimisto:	09-310 31626
Aukioloaika:	ma-pe: 8.00 - 16.00

Tarvittaessa harvinaisemmat kemialliset ja mikrobiologiset tutkimukset ostetaan kyseisiä analyyseja tarjoavalta akkreditoidulta laboratoriolta. Näytteet lähetään tällöin hinnastojen ja logistiikan perusteella valittavaan edulliseksi katsottavaan laboratorioon.

3 Elintarvikevalvonta

3.1 Valvontastrategia vuodelle 2012 (- 2022)

Kotkan elintarvikevalvontastrategiassa huomioidaan valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma (EVO) 2011- 2014 ja keväällä 2009 päivitetty Eviran toimialan valvontastrategia 2009 – 2013, jota noudattaen Kotkan ympäristökeskuksen tavoitteena koko elintarvikeketjussa 2012 on, että:

- valvonta toimii esimerkillisesti koko valvontaketjussa;
- valvonta on koko kunnan alueella vaikuttavaa, tehokasta, yhtenäistä ja riskiperusteista;
- valvonnan osaaminen on korkeaa tasoa;
- valvonta on asiakaskeskeistä ja laadukasta;
- valvonnan viestintä on tehokasta ja ennakoivaa;
- laboratoriotoiminta ja tiedonhallinta tukevat tehokkaasti valvontaa; ja että

3.2 Valvonnan strategiset painopisteet vuodelle 2012

Kotkan ympäristökeskuksen elintarvikevalvonnassa pyritään toteuttamaan mahdollisimman laadukas ja vaikuttava valvonnan taso käytettävissä olevin voimavaroin. Valtakunnallista elintarvikevalvontaohjelmaa (EVO) 2011- 2014 mukailevat Kotkan ympäristökeskuksen elintarvikevalvonnan strategiset painopisteet vuodelle 2012 tähtäävät siihen, että toiminnassa:

- vahvistetaan valvonnan suunnitelmallisuutta, ohjausta ja ohjeistusta;
- painotetaan riskiperusteisuutta valvonnan suunnittelussa, kohdentamisessa ja toteuttamisessa;
- varmistetaan koulutuksella ja viestinnällä valvontahenkilöstön osaaminen ja sen jatkuva kehittäminen;
- edistetään omavalvonnan toimivuutta ja tehokkuutta kaikilla valvonnan tehtäväalueilla;
- tehostetaan valvontaan liittyvää toimijoiden ohjausta, opastusta ja neuvontaa; sekä
- tehostetaan valvonnan edellyttämää tiedonkeruuta.

3.3 Valvontakohteet

Elintarvikevalvonnan kohteita Kotkan kaupungissa on tämän suunnitelman laadintahetkellä, vuoden 2011 syyskuussa noin 690. Lisäksi alkutuotannon valvontakohteita on noin 160 ja ensisaapumistoimijoita 5. Tiedot valvontakohteista, niissä suoritetuista tarkastuksista, havainnoista ja näytteenotosta on kirjattu ympäristöterveydenhuollon operatiiviseen tietojärjestelmään (Digia). Lisäksi käytössä on erillinen hallintodiaari ja valvontakohteita koskevat asiakirjat arkistoidaan.

3.4 Valvontakohteiden riskinarviointi

Elintarvikkeessa mahdollisesti esiintyviä vaaroja tunnistetaan käyttämällä apuna kohteeseen tehtyjä tarkastuksia ja tutkimustuloksia sekä toimijan omavalvontasuunnitelmaa. Vaaroista aiheutuvien riskitekijöiden merkittävyyttä arvioidaan sijoittamalla vaarat niistä aiheutuvien terveydellisten haittojen toteutumisen todennäköisyyden ja haitan voimakkuuden suhteen matriisille (taulukko 5). Valvontakohteen tarkastustiheyttä määriteltessä otetaan valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman (EVO) 2011 -2014 ohjeellisten tarkastusmäärien lisäksi huomioon kohteen riskitekijät ja niiden merkittävyys. Alkutuotannon kohteiden riskinarviointiin käytetään alkutuotantoon liittyvän opinnäytetyön yhteydessä laadittua lomaketta.

TAULUKKO 5. Riskitekijän merkittävyyden arviointi vaaran aiheuttaman terveydellisen haitan todennäköisyyden ja vaikuttavuuden perusteella.

		Terveydellisen haitan voimakkuus		
		Lievästi haitallinen	Haitallinen tai vakava	Erittäin haitallinen tai vakava
Terveydellisen haitan toteutuminen	Hyvin epätodennäköinen	Merkityksetön	Siedettävä	Kohtalainen
	Epätodennäköinen	Siedettävä	Kohtalainen	Merkittävä
	Todennäköinen	Kohtalainen	Merkittävä	Sietämätön

Lähde: Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma (EVO) 2011- 2014, liite 1, taulukko 2. Evira, 2010.

3.5 Tarkastuksen sisältö

Kaikkiin tarkastuksiin sisältyvät kohteen asiapapereihin ja edellisiin valvontaraportteihin ennakolta tutustuminen sekä muu tarkastukseen valmistautuminen. Lisäksi matkat kohteeseen, itse tarkastus ja tarkastuspöytäkirjan laadinta sisältyvät suoritteeseen. Joissain tapauksissa tarkastuksen yhteydessä suoritetaan myös muita toimenpiteitä, kuten näytteenottoa tai mittauksia, jolloin myös nämä luetaan tarkastukseen kuuluvaksi. Näytteenotto tilastoidaan suunnittelun tarpeisiin.

3.5.1 Suunniteltu perustarkastus

Elintarvikevalvonnan tarkastukset tehdään pääasiassa ensisijaisesti ennalta ilmoittamatta. Perustarkastuksesta voidaan sopia valvontakohteen kanssa etukäteen, jos tarkastuksella käydään läpi valvontakohteen asiakirjat, tilat, laitteet, toiminnot, tuotteet, omavalvonta, ja mahdollisesti näissä tapahtuneet muutokset kokonaisuudessaan ja toimijan tai hänen sijaisensa on oltava tarkastuksessa mukana. Suurissa ja aikaa vievissä valvontakohteissa perustarkastus voidaan jakaa kahdelle tai useammalle tarkastuskäynnille.

3.5.2 Suunniteltu lisätarkastus

Lisätarkastukset ovat perustarkastuksen kanssa samana valvontajaksona tehtäviä, yleensä suppeampia, seurantatarkastuksia. Ne tehdään tavallisesti ilman ennakoilmoitusta. Näillä tarkastuksilla pyritään varmistamaan, että edellisellä tarkastuskäynnillä mahdollisesti todetut puutteet on korjattu, arvioidaan valvontakohteen yleistä hygieniatasoa ja selvitetään, miten valvontakohteessa erityistarkastusaiheeksi valittu toiminto on toteutettu.

3.5.3 Muu tarkastus

Kotkan ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvonta toimii aktiivisesti ja vuorovaikutuksessa toimijoiden, sidosryhmien ja kuntalaisten kanssa. Eri tahoilta tulleiden yhteydenottojen perusteella tehdään tarvittaessa elintarvikevalvonnan alan tarkastuksia. Yhteydenottojen perusteella tehtävien tarkastusten sisältö määräytyy kulloinkin tapauskohtaisesti. Tarkastukseen johtavat asiat tulevat vireille esimerkiksi ilmoituksien, hyväksymishakemusten, kuluttajavalitusten, muiden viranomaisten (mm. Evira ja AVI) ja ruokamyrkytyspäilyjen myötä. Näistä lukumääräisesti eniten on ilmoituksesta aiheutuvia tarkastuksia. Ilmoitukseen liittyvässä alkutarkastuksessa tarkastetaan ilmoitettujen toimintojen oikeellisuus sekä käydään läpi tilat ja omavalvonta. Tarkastus suoritetaan Eviran laatiman alkutarkastuslomakkeen avulla (jos se on saatavissa). Samalla arvioidaan myös tilojen soveltuvuutta suunniteltuun toimintaan.. Omavalvontasuunnitelma tulee olla esitettävissä paperisena tai sähköisessä muodossa. Suunnitelman ulkopuolisia tarkastuksia kertyy karkeasti arvioiden 40 % vuoden kaikista tarkastuksista.

3.6 Tarkastuksen kohdetyyppikohtainen sisältö

Elintarvikehuoneiston kohdetyyppi vaikuttaa suoritettavan tarkastuksen sisältöön. Tällöin perustietoja hyväksikäyttäen valitaan toimijan, kohteen tyypin ja sen ominaisuuksien perusteella

tarkastettavat asiat. Elintarvikevalvonnan tarkastusvastuu on Kotkassa jaettu viranhaltijoille pääasiassa kohdetyypeittäin, joten saman kohdetyypin sisällä tarkastusten sisältö on yhdenmukainen. Tilanteissa, joissa kohdetyypin valvontavastuu jakautuu useamman viranhaltijan kesken, käydään valvonnan menettelytavoista aktiivista vuoropuhelua valvontahenkilöstön kesken vakioidun menettelyn varmistamiseksi.

Tarkastuksen suorittaminen kuuluu tarkastajan keskeiseen ammatilliseen asiantuntemukseen. Pääsääntöisesti tarkastuksen apuvälineenä käytetään kohdetyyppikohtaisia rakenteellisia Eviran tarkastuslomakkeita. Käytössä on sekä Kotkan ympäristökeskuksen laatimia mm. alkutuotannon tarkastuslomakkeet tai muokkaamia tarkastuslomakkeita että muiden tahojen, kuten Eviran, laatimia lomakkeita. Kaikille kohdetyypeille ei ole omaa tarkastuslomaketta, jolloin käytetään sopivinta kohdekohtaisesti soveltaen. Kohdetyyppikohtaiset rakenteelliset tarkastuslomakkeet ovat osa tarkastustoiminnan tukijärjestelmää, tärkein tekijä tarkastuksen onnistumisessa on valvontahenkilöstön ammattitaito. Tarkastuslomakkeet ovat pääsääntöisesti monisivuisia ja niitä on toistakymmentä erilaista, joten niitä ei ole mielekästä liittää tähän valvontasuunnitelmaan. Tulevaisuudessa tarkastuslomakkeet on tarkoitus liittää osaksi laadittavaa ympäristökeskuksen laatujärjestelmää.

Mainittujen tarkastuslomakkeiden lisäksi apuvälineiden valikoimassa on kopioivalle paperille painettu avoin tarkastuspöytäkirja, jota voidaan käyttää tarkastuskertomuksen pohjana. Sitä käytetään etenkin tilanteissa, joissa elintarvikealan toimijalle joudutaan antamaan heti toimenpidekehoitus tai välitöntä toimintaa vaativa määräys. Tällöinkin tarkastus etenee sisällöllisesti kohdetyyppikohtaisesti, tarkastajan asiantuntemuksen ja mahdollisen lisäksi käytettävän rakenteellisen tarkastuslomakkeen myötä. Käytettäessä kopioivaa tarkastuspöytäkirjaa jätetään siitä aina toinen puoli toimijalle määräyksen noudattamiseksi välittömästi tai annettujen määräysten ja ajankohtien mukaan.

3.7 Tarkastuskertomus

Jokaisesta suoritetusta tarkastuksesta laaditaan tarkastuskertomus. Se voidaan syöttää suoraan ympäristöterveydenhuollon tietojärjestelmään, josta tulostetaan arkistoihin ja asiakkaalle toimitettavat kappaleet. Tarkastuskertomus voidaan myös tehdä tarkastettavassa kohteessa käyttäen kopioivaa tarkastuspöytäkirjaa, jolloin tarkastuskertomuksen keskeisin sisältö syötetään tietojärjestelmään myöhemmin. Tarkastuskertomuksessa mainitaan kaikki tarkastetut asiat sekä

mahdolliset havaitut epäkohdat korjaussuosituksineen ja määräaikoineen. Tarkastuskertomus toimitetaan tarkastetun kohteen asianomaiselle elintarvikealan toimijalle tai tämän edustajalle sekä muille tarkastukseen osallistuneille tai läsnäoloon oikeutetuille asianomaisille.

3.8 Muut toimenpiteet tarkastuksen yhteydessä

3.8.1 Näytteenotto

Peruste näytteenottoon voi tulla näytteenottosuunnitelmasta tai tarkastuksella esiin tulleista seikoista. Suunnitelmallinen näytteenotto voi olla osa elintarvikevalvonnan projektia tai kategorisesti otettava suunniteltu näyte. Spontaanisti näyte voidaan ottaa tilanteessa, jossa on syytä epäillä tutkittavan elintarvikkeen elintarvikehygieenistä laatua. Näytteenotto suoritetaan vakioidulla tavalla.

3.8.2 Lämpötilan mittaus

Elintarvikevalvonnan yhteydessä on usein tarpeellista mitata lämpötilaa. Mittaus suoritetaan ensisijaisesti mitattavaan väliaineeseen upotettavalla mittausanturilla, toissijaisesti infrapunalämpömittarilla sopivasta sijainnista. Lämpötilanmittaus suoritetaan vakioidulla tavalla, huomioiden komission asetus (852/2004/EY), ministeriön asetus (MMM 28/2009) ja mittausmenetelmien ATP-sopimus (liite II, lisäys 2).

3.8.3 Muut mittaukset tai toimenpiteet

Tarkastuksella voidaan suorittaa edellä mainittujen toimenpiteiden lisäksi tarvittava määrä muitakin tarpeellisia mittauksia tai toimenpiteitä.

3.9 Valvonnan painopistealueet

Vuoden 2012 elintarvikevalvonnan painopistealueet Kotkan ympäristökeskuksessa ovat:

- Riskiperusteisuuden vahvistaminen valvonnassa
- Alkutuotannon toimijoiden kartoitus ja kirjaus (KUTIvalmuis)

- Valvonnan toteutuman aktiivinen seuranta
- Toteutetaan elintarvikevalvonnan projekti ”Pasta- ja riisipohjaisten salaattien hygieeninen laatu” yhteistyössä Haminan ja Pyhtään ympäristöterveysluonnon kanssa.

3.10 Valvontaviranomaisen toimesta tapahtuva näytteenotto ja näytteiden tutkiminen

Vuoden 2012 aikana otetaan elintarvikenäytteitä erillisen näytteenottosuunnitelman mukaisesti. Kotkan ympäristökeskuksen elintarvikevalvonnan näytteenottosuunnitelmassa ohjeellinen tavoitetaso näytteiden lukumäärälle, on vuoden aikana viisi elintarvikenäytettä jokaista 1000 asukasta kohden. Näytteiden jakaminen eri kohdetyyppien kesken on harkittua ja perustuu pitkälti elintarvikehuoneistojen ja laitosten omavalvonnan toimivuuteen ja omavalvontanäytteiden määrään. Jaossa on huomioitu myös muut kohdekohtaiset riskinarvioon vaikuttavat tekijät, kohteiden esitiedot, havainnot tarkastuksilta ja aiemmin tehtyjen tutkimusten tulokset.

Suunnitelmalliset näytteet tutkitaan aistinvaraisen ja mikrobiologisen laadun osalta. Tehtävät mikrobiologiset tutkimukset vaihtelevat näytelajin mukaan, käsittäen kulloinkin edustavasti indikaattorimikrobeja ja joskus varsinaisia patogeeneja. Elintarvikevalvonnan näytteenottosuunnitelmassa ohjeelliset tutkimussuosituksot on esitetty seuraavassa taulukossa (taulukko 6). Laboratoriosta saadut sähköiset tutkimustodistukset tallennetaan ympäristökeskuksen operatiiviseen tietojärjestelmään.

TAULUKKO 6. Näytteenottosuunnitelman mukaiset perustutkimukset elintarvikenäytteistä

Näyte	Tutkimukset
Konditoriatuote (ei hapanmaitotuote)	Aistinvarainen laatu, bakteerien kokonaismäärä, <i>Enterobacteriaceae</i>
Konditoriatuote (hapanmaitotuote), jäätelö tai jäädytetty maitopohjainen jälkiruoka; salaatti tai täytetty leipä	Aistinvarainen laatu, <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>E. coli</i>
Valmisruoat sekä keitot, liemet ja kastikkeet (itse jäädytetyt); pizzeran raaka-aine (paistettu jauheliha, katkarapu, herkkusienet, jne.)	Aistinvarainen laatu, bakteerien kokonaismäärä, <i>Enterobacteriaceae</i>
Tuotteet, joissa tuoreita kasviksia (tuoresalaatit, ruokasalaatit, raasteet, täytetyt voileivät / sämpylät)	Aistinvarainen laatu, bakteerien kokonaismäärä, <i>E. coli</i> (homeet ja hiivat)
Lihapiirakat, -pasteijat ym. leipomoeinekset	Aistinvarainen laatu, bakteerien kokonaismäärä, <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Bacillus cereus</i>
Kala ja kalavalmisteet	Aistinvarainen laatu, bakteerien kokonaismäärä,

	<i>Enterobacteriaceae</i> , E. coli, <i>Listeria monocytogenes</i>
Liha ja lihavalmisteet	Aistinvarainen laatu, bakteerien kokonaismäärä, <i>Enterobacteriaceae</i> /E. coli

Elintarvikehuoneistojen ja laitosten omavalvonnan toimivuus, omavalvontanäytteiden määrä sekä näytetulokset otetaan huomioon näytteenottoa määritettäessä. Näytemäärän vähentämisen edellytyksenä on, että yritys on ottanut valvontaviranomaisen hyväksymän suunnitelman mukaiset omavalvontanäytteet ja että ne sekä valvontaviranomaisen ottamien näytteiden tulokset ovat keskimäärin hyviä. Lisäksi edellytyksenä on, että toimija on ryhtynyt korjaaviin toimenpiteisiin laboratoriotutkimusten perusteella mahdollisen ongelman korjaamiseksi ja varmistamiseksi uusintanäyttein.

3.11 Näytteenottoprojektit

Toteutetaan vuoden aikana yksi elintarviketutkimusprojekti ”Pasta- ja riisipohjaisten salaattien hygieeninen laatu” yhteisesti Haminan ja Pyhtään elintarvikevalvonnan kanssa. Projektin toteutusaika on keväällä 2012.

3.12 Muu näytteenotto

Muuta näytteenottoa suoritetaan tarvittaessa

- asiakasvalitusten johdosta otettavat näytteet
- mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen johdosta
- viranomaisen omat kartoitustutkimukset
- kansalliseen salmonella- ja vierasainevalvontaan liittyvät näytteet
- keskusviraston valtakunnallisiin muihin tutkimusprojekteihin liittyvä näytteenotto

3.13 Maksulliset viranomaisnäytteet

3.13.1 Eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavat tuotantolaitokset

Eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavista tuotantolaitoksista voidaan ottaa yrityksen koosta, tuotevalikoimasta ja yrityksen toimintojen laajuudesta sekä omavalvontanäytteiden määrästä

riippuen 1-2 elintarvikenäytettä jokaisella suunnitelman mukaisella tarkastuskäynnillä. Näytteistä suoritetaan suppea laatututkimus (aistinvarainen laatu, hygieeninen laatu ja suolapitoisuus). Tämän lisäksi valvontaviranomainen voi ottaa laitoksista tarkastuskäynneillä vuoden aikana 2-4 näytettä tuotantoympäristöstä tai tuotteista *Listeria*- tutkimuksiin tai vastaaviin.

3.13.2 Muut elintarvikevalvonnan kohteet

Näytteenotto suunnataan pääasiassa sellaisiin kohteisiin, joissa elintarvikkeita valmistetaan tai käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. Omavalvonnan toimivuudesta riippuen elintarvikevalvonnan kohteesta voidaan ottaa vuoden aikana 1-4 näytettä ja suorittaa kulloisenkin tuotteen tuotekohtainen hygieeninen laatututkimus (aistinvarainen arviointi ja kahdet bakteerit) tai kemiallinen perustutkimus (esim. suolapitoisuus ja paistorasvan laatu). Tämän lisäksi, jos valvontaviranomaisella on epäily patogeenin bakteerin esiintymisestä tuotteessa tai tuotteen hygieenisestä laadusta, suoritetaan tutkimus elintarvikealan toimijan kustannuksella.

3.14 Tarkastustiheys

3.14.1 Suunniteltu tarkastus

Elintarvikevalvonnan kohteiden tarkastustiheydet on määritelty Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelman (EVO) 2011- 2014” avulla. Huomioon on otettu myös ”Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2009- 2013; Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004” -julkaisu. Tarkastustiheyttä on muutettu valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman (EVO) 2011- 2014 tarkastusten ohjeellisesta määrästä käytössä olevien henkilöstövoimavarojen mukaiseksi. Muutokset on pyritty tekemään saman ohjeen esittämien riskinarvioinnin periaatteiden mukaisesti, jotta käytössä olevilla voimavaroilla aikaansaataisiin mahdollisimman tehokas ja vaikuttava valvonnan tulos. EVO:ssa valvontakohdetyypeittäin määriteltyjen riskiluokkien ja tarkastustiheyksien lisäksi tarkastustiheyttä määritellessä on otettu huomioon toimijoiden osalta vähintään seuraavat seikat: 1) omavalvonnan tai muun omaehtoisen valvonnan taso, 2) henkilökunnan asiantuntemus, 3) aikaisempi valvonta, ja 4) tilat ja olosuhteet sekä varustuksen kunto.

Valvontakohteen tarkastustiheyttä määritellessä otetaan huomioon myös kohteen riskitekijät ja

niiden merkittävyys (luku 3.4 Valvontakohteiden riskinarviointi). Yksityiskohtainen luettelo suunnitelluista tarkastuksista alkutuotantopaikoissa kohdetyypeittäin esitetään taulukossa 7. Alkutuotantopaikan riskinarviointia tehtäessä on otettu huomioon elintarvikelain 22 § mukainen ilmoittaminen alkutuotantopaikassa tapahtuvasta elintarviketoiminnasta. Alkutuotannoksi katsotaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I mukaisten toimintojen lisäksi elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäinen alkutuotannon tuotteiden luovutus tuottajalta suoraan kuluttajalle.

Elintarvikevalvontakohteisiin tehdään pääsääntöisesti kerran vuodessa kokonaisvaltainen suunniteltu perustarkastus. Tarvittaessa tarkastuksen sisältö voidaan myös jakaa kahteen tai useampaan tarkastuskertaan. Yksittäiselle kohteelle tai kohdetyypille voidaan tehdä vuodessa useita kattavia perustarkastuksia, jos riskinarvioinnin periaatteiden mukaisesti arvioituna kohde tai kohdetyyppejä sitä vaatii. Perustarkastuksen sisällöstä kerrotaan tarkemmin muualla tässä suunnitelmassa. Ensisaapumispaikkavalvonnan mukaisia tarkastuksia tehdään Eviran kanssa tehdyn sopimuksen perusteella Eviran tilaama määrä. Vuonna 2012 ensisaapumistarkastuksia ei tehdä.

Valvontakohteisiin tehdään myös perustarkastusta tarkentavia, suunniteltuja lisätarkastuksia. Lisätarkastukset ovat tyypillisesti kattavuudeltaan perustarkastusta suppeampia, mutta kohdennetusti tarkempia. Lisätarkastusten sisällöstä kerrotaan tarkemmin muualla tässä suunnitelmassa. Lisätarkastusten lukumäärään vaikuttavat EVO:n 2011-2014 riskinarvioinnin periaatteet, jotka on mainittu muualla tässä suunnitelmassa.

TAULUKKO 7. Suunnitelmalliset alkutuotannon tarkastukset (kpl) 2012- 2022

Luokka	Nimi	Tarkas- tus- kohteet (kpl)	Eviran tarkastu s suositus	Toteu- tettava tiheys	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
01	Alkutuotanto (eläinperäiset)	83													
	Maidontuotantotilat	1	0,3	0,3			1			1			1		
01.06	porsastuotanto	1	0,2	0,2			1							1	
01.06	lihakarja/naudat	2	0,2	0,2				2					2		
01.06	hevoset	11	0,2	0,2				3	3	5			3	3	5
01.06	lammas	1	0,2	0,2		1					1				
07.01	hunaja	4	0,7	0,7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
08.03	kalastajat, hautomot	55	0,2	0,2	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
	kalankäsittely	7	0,7	2,0	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
	kalastusaluukset	1	0,2				1				1				
07.01	Alkutuotanto (muut)	74													
	kasvit, vilja, heinät, öljykasvit	63	0,1	0,1	6	7	6	6	6	6	6	7	6	7	6
	mansikanviljely, luumu ym.	7	0,7	0,7	0,5	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
	vihannekset; peruna, porkkanat ym.	4	0,1	0,1	0,1	2	-	-	2	-	2				2
	Suoramyynti, pakkaaminen tms.	0	0,7												
	luonnon tuotteiden keräily	0	0,1												
	elintarvikekuljetus	0	0,7												

Evira= Eviran tarkastustiheyssuositus

0,7 = Kolme kertaa kahdessa vuodessa

0,3 = Kerran kolmessa vuodessa

0,2 = Kerran viidessä vuodessa

0,1 = Kerran 10 vuodessa

3.14.2 Muu tarkastus

Muiden, suunnitelman ulkopuolisten tarkastusten sisältöä on esitelty tämän suunnitelman kohdassa 3.5.3. Näiden tarkastusten lukumäärää ei etukäteen voida tietää, mutta aiempien vuosien perusteella voidaan arvioida niiden todennäköisiä lukumääriä. Seuraavassa taulukossa on kuvattu tavallisimpien suunnitelman ulkopuolisten tarkastusten (muiden kuin huoneistoilmoituksiin ja hakemuksiin liittyvien) vireilletulo, maksullisuus ja arvioitu tarkastustiheys tapausta kohden (taulukko 8).

TAULUKKO 8. Tarkastustiheys tavallisimmissa suunnitelman ulkopuolisissa tarkastuksissa (poislukien huoneistohakemuksiin).

Tarkastus	Selostus
Valitus tai ruokamyrkytyspäily	Kuluttajavalitusten johdosta valvontakohteisiin voidaan tehdä suunnitelman ulkopuolisia tarkastuskäyntejä. Tarkastuksen suorittaminen riippuu valituksen laadusta. (tark.tiheys 0,75). Tarkastus on toimijalle maksuton. Ruokamyrkytyspäilyssä toimitaan vakioidun menettelyn mukaisesti. Epäily johtaa käytännössä aina tarkastukseen ja näytteenottoon (tark.tiheys 1). Toimenpiteet ovat toimijalle maksuttomia.
Säännösten vastainen toiminta	Elintarvikemääräysten noudattamatta jättämiseen liittyvät tarkastukset. Jos elintarvikealan toimija ei ryhdy tarvittaviin toimenpiteisiin elintarvikemääräysten täyttämiseksi, eivätkä muut valvontatoimenpiteet toimijan velvoittamiseksi ole riittäviä, käytetään elintarvikevalvonnassa hallinnollisia pakkokeinoja (esimerkiksi kieltoja, keskeyttämisuhkaa). Niiden noudattamista valvotaan tarkastuksin (tark.tiheys 1). Valvontaviranomaisen tekemät tarkastukset ovat tällöin toimijalle maksullisia.
Tarkastus viranomaistodistuksia tai lausuntoja varten	Elintarvikevalvonnan todistuksia ja niihin verrattavia asiakirjoja, kuten elintarvikkeiden vientitodistus tai lausunto elintarvikkeen käytettävyydestä, laaditaan tilauksesta. Tällöin suoritetaan aina vähintään asiakirjojen tarkastus (tark.tiheys 1). Tarkastukset ovat toimijalle maksullisia.
Ilmoituksesta (tilapäismyynti, vähäinen myynti, alkutuotanto) aiheutuva tarkastus	Tarvittaessa tarkastetaan ilmoitettu toiminta (tark.tiheys 0,1). Tarkastus on toimijalle maksuton.

4 Erityistilanteisiin varautuminen

4.1. Toiminta erityistilanteissa

4.1.1. Toiminta tuoteturvallisuusvalvonnan erityistilanteessa

Tuoteturvallisuusvalvonnan erityistilanteissa toimitaan tilanteita varten laaditun erillisen ohjeen mukaisesti: erityistilanteet Kotkan tuoteturvallisuusvalvonnassa. Erityistilannesuunnitelmaa laadittaessa on huomioitu Kuluttajaviraston julkaisu 1/2006 Erityistilanteet kunnan tuoteturvallisuusvalvonnassa. Erityistilanteet Kotkan tuoteturvallisuusvalvonnassa -ohje on sisällytetty ympäristökeskuksen valmiussuunnitelmaan.

4.2. Epidemioiden selvittäminen

4.2.1. Varautuminen ruokamyrkytys-epidemioiden selvittämiseen

Kotkassa toimii ruoka- ja vesivälitteisten epidemioiden selvitystyötä varten STM:n määräyskokoelman 1997:1 mukainen selvitystyöryhmä, johon kuuluvat tartuntataudeista vastaava lääkäri, tartuntatautihoitaja, kaupungineläinlääkäri ja terveystarkastaja. Selvitystyöryhmään voidaan tarvittaessa kutsua myös muita asiantuntijajäseniä, kuten esimerkiksi vesilaitoksen vastaava hoitaja tai keskusviraston edustaja. Selvitystyöryhmän jäsenet valikoituvat tapauksen ja tapahtuma-alueen mukaisesti.

Työryhmä kokoontuu epidemioiden yhteydessä tarvittavassa määrin. Varsinaisesta selvitystyöstä työryhmä on laatinut toimintaohjeen, josta käy tarkemmin ilmi tehtäväjako ja tarvittavat toimenpiteet epidemiatilanteessa. Ruokamyrkytys-epidemian selvittäminen tapahtuu kunnan kustannuksella. Talousarviossa on varauduttu epidemioista aiheutuviin tutkimuskustannuksiin.

Työryhmän tehtävät epidemian selvitystyössä:

- Selvitystyön käynnistäminen kaikilla eri osa-alueilla nopeasti (tarkastukset, näytteiden tutkimus, epidemiologinen tutkimus)
- Epäilyilmoituksen teko Terveystarkastuksen- ja hyvinvoinnin laitokselle
- Huolehtia, että kaikki epidemian selvittämiseksi tarvittavat tutkimukset suoritetaan
- Epidemian hallintaan tähtäävien toimenpiteiden koordinointi
- Huolehtia tiedonkulusta eri tutkimuksia tekevien viranomaisten ja muiden tahojen kanssa
- Yhteydenotto muihin viranomaisiin tarvittaessa

- Epidemiasta tiedottaminen
- Johtopäätösten tekeminen epidemian aiheuttajasta ja lähteestä
- Selvitysilmoituksen ja -raportin teko Elintarviketurvallisuusvirastolle ja aluehallintovirastolle Kouvolaan

4.2.2. Varautuminen muihin elintarvikkeista aiheutuviin vaaratilanteisiin

Elintarvikevalvonnan terveysvaaratilanteisiin on varauduttu kouluttamalla henkilöstöä sekä ylläpitämällä valmiutta poikkeustilanteisiin, esimerkiksi tutustumalla Eviran laatimiin takaisinvento-ohjeisiin ja terveysvaarakansioon (kansio Eviran web-sivuilla). Mahdolliset terveysvaaratilanteet ja niiden johdosta tehdyt selvitykset ja toimenpiteet kirjataan operatiiviseen tietojärjestelmään.

5 Suunnitelman toteutumisen seuranta ja arviointi

Kunnan tulee vuosittain arvioida valvontasuunnitelman toteutumista monijäsenisessä toimielimessä. Kotkassa toimielin on ympäristölautakunta, jolle vuoden 2011 arviointi toimitetaan käsittelyyn 2012 maaliskuun kokoukseen. Arviointi koostuu kahdesta osasta: keskusviranomaisten laatimista raportointitaulukoista ja niitä analysoivasta selittävästä osasta.

Arvioinnissa käsitellään keskusviranomaisten raportointiin sisällyttämiä asioita, kuten kuinka kattavasti suunniteltu toiminta ja suunnitellut tarkastukset ovat toteutuneet valvontakohdetyypeittäin. Lisäksi verrataan toteutuneiden tarkastusten lukumäärää suunniteltujen tarkastusten lukumäärään valvontakohdetyypeittäin. Ellei suunniteltuihin tavoitteisiin ole päästy, toteutumisen arvioinnissa esitetään syyt tai perustelut miksi tavoitteet eivät toteutuneet. Samoin esitetään vaadittavat toimenpiteet, jotta tavoitteet toteutuisivat seuraavalla tarkastelujaksolla. Jos taas toteutuneiden tarkastusten määrä onkin ylittänyt suunniteltujen tarkastusten määrän, pyritään analysoimaan tähän johtaneita syitä. Toteutumisen arvioinnissa esitetään arvio voimavarojen riittävydestä suhteessa tarpeeseen ja suunniteltuun toimintaan sekä kuinka paljon voimavaroja on käytetty ennalta suunniteltuun valvontaan ja kuinka paljon muihin tehtäviin.

Arvioidaan valvonnan voimavarojen riittävyttä sekä kohdentumista. Seuranta hyödynnetään paikallisen valvonnan kehittämisessä, valvonnan jatkuvuuden varmistamisessa ja uusien suunnitelmien laadinnassa. Valvontasuunnitelman toteutumisesta raportoidaan ympäristölautakunnalle ja Etelä-Suomen aluehallintovirastolle seuraavan vuoden alussa.

Toimija		Sähköpostiosoite	
Osoite			
Tilanumero/tilatunnus		Y-tunnus	Puhelin
Tuotantotyyppi ja toiminnot			

TARKASTUSKOHDDE		HUOMIOT
Toiminnan luonne ja laajuus	<input type="checkbox"/> ilmoituksen mukainen ensisijainen toiminta: _____ muut: _____ <input type="checkbox"/> muuttunut, miten <input type="checkbox"/> paikallinen <input type="checkbox"/> valtakunnallinen	Alkutuotantoilmoitus on tehty pvm: _____
Tuotteiden myynti	<input type="checkbox"/> jatkojalostukseen esim. myllylle <input type="checkbox"/> rehuksi (vilja) <input type="checkbox"/> suoraan tilalta <input type="checkbox"/> itsepoimintaa <input type="checkbox"/> ovelta ovelle <input type="checkbox"/> torilla/markkinoilla <input type="checkbox"/> paikallisille vähittäismyymälöille/ravintoloille <input type="checkbox"/> tukkuliikkeille <input type="checkbox"/> muille, kenelle:	
Käsittelymenetelmät	<input type="checkbox"/> puinti (vilja) <input type="checkbox"/> muu; _____ <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> keräys/poiminta (marjat) <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> nosto (peruna ym.) <input type="checkbox"/> koneellinen <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____	
Tuotantoon ja varastointiin liittyvät tekijät (hygieniat: järjestys ja puhtaus)	<input type="checkbox"/> raaka-aineväaraasto (siemenviljat ja -perunat ym.) <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> koneet, välineet, laitteet ja niiden säilytystilat <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> laatikoiden säilytystilat (erilliset: <input type="checkbox"/> on <input type="checkbox"/> ei) <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> viljan/marjojen/ kasvien varastotilat (kuiva): <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> viljan/marjojen/ kasvien varastotilat (kylmiöt: _____ kpl/pakaste: _____ kpl): <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____	
Lämpötilahallinta (varastointi)	<input type="checkbox"/> varastointilämpötila <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama	Tarkastetut lämpötilat:

Tilat ja laitteet	<input type="checkbox"/> tilojen riittävyys <input type="checkbox"/> riittävät <input type="checkbox"/> ei: <input type="checkbox"/> tilojen sijoittelu <input type="checkbox"/> hyväksyttävät <input type="checkbox"/> ei:	
Kontaminaatiovaara	<input type="checkbox"/> mikrobiologinen <input type="checkbox"/> kemiallinen (allergeenit) <input type="checkbox"/> fysikaalinen	Todetut vaarat:
Vesi (kasteluvesi)	<input type="checkbox"/> vedenhankinta (mikä: _____) <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama:	
Vesi (tuotteiden pesuvesi)	<input type="checkbox"/> vedenhankinta (mikä: _____) <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama:	
Kunnossapito (puhdistus- ja desinfiointivälineet sekä -aineet ja niiden varastointi) ja puhdistukseen käytettävä vesi	<input type="checkbox"/> käytettyjen aineiden soveltuvuus (hyväksyttävä) <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei: _____ <input type="checkbox"/> välineiden ja niiden varastotilojen puhtaus <input type="checkbox"/> kunnossa <input type="checkbox"/> ei: _____ <input type="checkbox"/> käytettävä vesi (hankinta: _____) <input type="checkbox"/> hyväksyttävä: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei	
Kasvinsuojeluaineet	<input type="checkbox"/> kasvinsuojeluaineiden käyttö <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama	Käytetyt aineet:
Karjanlannan käyttö	<input type="checkbox"/> käytetäänkö lantaa tilalla (viljelmillä ym.) <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä	Käyttötapa:
Kuljetukseen liittyvät tekijät	<input type="checkbox"/> kuljetustapa, oma kuljetus traktori tms. <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei, mikä _____ <input type="checkbox"/> kuljetustapa, -aika ja -lämpötila <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> tuotteiden mukana toimitettavat tiedot <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama	Kuljetusyrityksen tiedot:
Yleinen hygienia (toimijat ja henkilökunta)	<input type="checkbox"/> henkilökohtainen hygienia (ja suojavaatetus) <input type="checkbox"/> kunnossa: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> käsienpesupaikat ja välineet <input type="checkbox"/> riittävät: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> käymälätilat (vesipisteellinen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei) <input type="checkbox"/> riittävät: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei	
Jätehuolto	Liittynyt kunnalliseen jätehuoltoon <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei Jätteiden lajittelu kunnossa <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei	Jätehuollosta vastaa:
Muut toiminnot (ilmoituksenvaraiset toiminnot)	<input type="checkbox"/> pakastus/jäädytys <input type="checkbox"/> pakkaaminen <input type="checkbox"/> kuoriminen, paloittelu <input type="checkbox"/> jauhojen, leseiden ym. valmistus ja pakkaus <input type="checkbox"/> hillojen/soseiden valmistus <input type="checkbox"/> mehujen valmistus <input type="checkbox"/> muu valmistus:	EL 352/2011 13§ mukainen ilmoitus on tehty <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei

Pakkaaminen	<input type="checkbox"/> pakkausmerkinnät (<input type="checkbox"/> kunnossa: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei) <input type="checkbox"/> pakkausmateriaalit (hankinta: _____) <input type="checkbox"/> pakkausmateriaalien varastointi <input type="checkbox"/> hyväksyttävä: <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei	
Omavalvonnan sisältö ja kirjapito	<input type="checkbox"/> tilojen puhtaanapito <input type="checkbox"/> laitteiden, kuljetusvälineiden ym. puhtaanapito <input type="checkbox"/> kuljetuslaatikoiden puhtaanapito <input type="checkbox"/> tuotteiden puhtauden tarkkailu <input type="checkbox"/> veden aistinvarainen tarkkailu <input type="checkbox"/> veden mikrobiologinen puhtaustarkkailu (3 v.) <input type="checkbox"/> häiritsevien hajujen torjunta <input type="checkbox"/> jätehuolto <input type="checkbox"/> jäljitettävyyden/ kirjapito tuotteista <input type="checkbox"/> säilytysaika 2v. <input type="checkbox"/> lannoitteiden, kemikaalien ym. säilytys, käyttöohjeet ja kirjapito <input type="checkbox"/> henkilöstön koulutus/perehdytys <input type="checkbox"/> henkilöstön hygienia (käsi- ja pesupaikat, wc:t) <input type="checkbox"/> asiakasvalitukset <input type="checkbox"/> Sisältö, toimivuus ja riittävyys <input type="checkbox"/> hyvä, riittävä <input type="checkbox"/> ei;	
Näytteet	<input type="checkbox"/> näytteenottotulokset <input type="checkbox"/> elintarvike (omavalvonta) <input type="checkbox"/> vesi <input type="checkbox"/> vierasainevalvonta (vilja) <input type="checkbox"/> aiemmat valvontatulokset ja -toimenpiteet <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama: _____ <input type="checkbox"/> tehdyt toimenpiteet: _____ <input type="checkbox"/> muut esim. viranomaisnäytteet : _____	
Muut huomiot		
Toimenpiteet tarkastuksen johdosta		
Uusintatarkastus tarve: ei <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> , ajankohta : _____		
Paikka ja päiväys	Valvontaviranomaisen allekirjoitus	Toimijan/toimijan edustajan allekirjoitus
	kaupungineläinlääkäri/ terveystarkastaja	Nimenselvennys

Toimija		Tilatunnus
Osoite	Puhelin	Y-tunnus
Eläintenlukumäärä nauta: vuohi: lammas: hevonen: kana/broileri:		
Toimintojen laatu ja laajuus <input type="checkbox"/> paikallinen, <input type="checkbox"/> maakunnallinen, <input type="checkbox"/> valtakunnallinen		Eläinten teurastuspaikka
Tarkastuspäivä ja klo	Tarkastaja	Puhelin

1 YLEISET EDELLYTYKSET

1.1 Omavalvontakuvaukset

- ☐ tilojen puhtaanapito
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ laitteiden, säiliöiden ja kuljetusvälineiden puhtaanapito
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ eläinten puhtaanapito
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ rehun ja veden aistinvaraisen laadun valvonta
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ haittaeläinten torjunta
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ jätteiden käsittely
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa eläimiä alkutuotantopaikalle
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ rehun lisäaineiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien käyttö ja säilytys
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama
- ☐ henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan
 - ☐ ei poikkeamaa ☐ poikkeama

Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattu:

- ☐ Ketjuinformaation tietojen toimitus teurastamolle
 - ☐ tuottajan allekirjoittamalla ilmoituslomakkeella ☐ sähköisesti. (Eviran hyväksymä toimintatapa ja malli)
 - ☐ tietojen käsittely teurastamossa
 - ☐ miten tiedot toimitetaan tarkastuseläinlääkärin saataville
 - ☐ palautteen toimittaminen alkuperätilalle

Huomiot:

Omavalvonnan kirjanpito
Tilalla on kirjanpito seuraavista seikoista: (sisältää asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I osan A kohdan III alakohdan 8 ja (EY) N:o 178/2002 18 art. vaatimukset), <u>tietojen toimittaminen</u> 11§
<input type="checkbox"/> rehut ja lisäaineet: nimet, valmistajat, toimituspäivämäärät, toimittajat <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> eläinlääkkeet ja muut hoidot: käytetty lääke, lääkkeen määrä, antamispäivämäärät, varoajat, hoitojen päivämäärät, taudinmääritykset <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> sellaisten <u>tautien esiintyminen</u> , jotka voivat vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen
<input type="checkbox"/> biosidien (vedinkastot ja desinfioivat aineet) käyttö: käytetty biosidi, määrä ja käyttöpvm <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> näytteet ja tulokset (852/2004), joilla on merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta: näytteenottotiedot ja löydökset <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> selvitykset tutkimuksista ja tarkastuksista: eläimille tehty terveystarkastukset ja terveydenhuolto, elintarvikelain ja eläintautilain nojalla tehty tarkastukset ja annetut määräykset <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> tiedot eläimistä ja alkutuotannontuotteista: vastaanotetuista ja poistetuista eläimistä, tilalta toimitetut alkutuotannon tuotteet, määrät, toimituspäivä, määränpää tai ostaja <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> havainnot sellaisista ympäristö- ja <u>muista tekijöistä</u> , jotka voivat vaikuttaa haitallisesti alkutuotannon tuotteisiin tai niistä saatavien elintarvikkeiden laatuun <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
Huomiot:
1.2 Veden laatu ja tutkimukset
<input type="checkbox"/> Eläinten juomaveden, alkutuotantopaikan pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävä vesi on puhdasta. <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
<input type="checkbox"/> Ei vierasta hajua tai makua, pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita. <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
Tilan pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävästä vedestä on tutkittu vähintään <i>E.coli</i> ja suolistoperäiset enterokokit sekä aistinvaraisesti väri ja haju. Veden laatu täyttää säädöksen vaatimukset. Tutkimukset on tehty 1.1.2008 alkaen vähintään hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa. <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
Veden laatu on tutkittu ennen käyttöönottoa ja vähintään kolmen vuoden välein. Todistus veden käyttöönottotutkimuksesta on säilytetty pysyvästi, muista tutkimuksista vähintään kymmenen vuotta. <input type="checkbox"/> ei poikkeamaa <input type="checkbox"/> poikkeama
Huomiot:

2 ELÄIMIÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

<input type="checkbox"/> Toimija seuraa jatkuvasti eläinten puhtautta
Toimija varmistaa, että eläimet täyttävät asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson IX luvun I kohdan I terveysvaatimukset:
<input type="checkbox"/> eläinten yleinen terveydentila on hyvä; ei merkkejä taudista, joka saattaa johtaa maidon saastumiseen; ei sukuelinten alueella esiintyvää tulehdusta, johon liittyy vuotoa; ei suolistotulehdusta, johon liittyy ripuli ja kuumetta; ei tunnistettavaa utaretulehdusta
<input type="checkbox"/> ei annettu kiellettyjä aineita tai tuotteita; ei käsitelty dir 96/23/EY tarkoitetulla lainvastaisella tavalla
<input type="checkbox"/> annettujen sallittujen tuotteiden tai aineiden varoaikaa on noudatettu
<input type="checkbox"/> Sairaan tai sairaaksi epäillyn eläimen eristämisen on tehokasta
Huomiot:

3 TUOTANTORAKENNUS

<input type="checkbox"/> Eläintenpidolle on olemassa tilat, jotka ovat puhtaat ja hyvässä kunnossa. Tiloissa ei säilytetä sellaisia rehuja tai muita aineita taikka välineitä, jotka voivat heikentää lihan elintarvikehygieenistä laatua. <input type="checkbox"/> navetta/parsi <input type="checkbox"/> ulkopihatto <input type="checkbox"/> laidun <input type="checkbox"/> muu, mikä
<input type="checkbox"/> Sisä- ja muut katetut tilat puhdistetaan ja desinfioidaan säännöllisesti
<input type="checkbox"/> Siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden eläinten käsittelyyn käytettävien aineiden asianmukaista säilytystä varten on olemassa tilat
<input type="checkbox"/> Eläintenpitotilojen kulkuväylät on pidetty siisteinä ja lantakourut tyhjennetty säännöllisesti, parret ja karsinat on pidetty kuivina ja tarvittaessa käytetty kuivikkeita.
<input type="checkbox"/> Tiloissa on huolehdittu hyönteisten, jyrsijöiden ja muiden asiaankuulumattomien eläinten torjunnasta. Tuhoeläimiä tai niiden jätöksiä todettavissa: <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä, mitä:
<input type="checkbox"/> Tiloissa työskentelevien ja vierailevien käyttöön on tila ja välineet käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.
Huomiot:

4 ELÄINTENKULJETUS

<input type="checkbox"/> Toimija seuraa jatkuvasti eläinten kuljetusta	
<input type="checkbox"/> Toimija varmistaa, että kuljetus on eläinsuojelulain mukainen, miten	
Kuljetusyritys:	
Huomiot:	
Tarkastuksessa läsnä:	
Tarkastuksen suorittajan allekirjoitus	Toimijan allekirjoitus
Nimenselvennys	Nimenselvennys
Riskinarviointi tarkastuksen perusteella:	
Valvontaluokka(tarkastustiheys) <input type="checkbox"/> ei muutoksia <input type="checkbox"/> muutostarve; <input type="checkbox"/> lisättävä <input type="checkbox"/> vähennettävä	
Valvontakertojen tarve; kpl/ 1,2,3,5,10 v.	

Tarkastuksessa sovelletut oikeusohjeet:

MMMas134/2006

(EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

(EY) N:o 853/2004 eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta (valvontavelvoite)

(EY) N:o 854/2004 virallisesta valvonnasta

VNAS 420/2011 Elintarvikevalvonnasta

MMMas 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta

MMMas 38/EEO/2006 lihan tarkastuksesta (lihan tarkastusasetus).

Muut ohjeet:

Eviran ohje 16005/3 Teurastettavia eläimiä koskeva ketjuinformaatio.

MUISTILISTA OMAVALVONNAN TARKASTUSTA VARTEN:

Alkutuotannon kirjanpitovaatimukset Alkutuotannon kirjanpitovaatimuksista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta annetun asetuksessa (EY) 852/2004 sekä maa- ja metsätalousministeriön alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista annetussa asetuksessa (134/2006). Kirjanpitoa ei tarvitse säilyttää yhdessä kansiossa tai tiedostossa, vaan se voi koostua useammasta osasta, kuten sähköisestä järjestelmästä ja käsin pidettävästä kirjanpidosta. Kirjanpito voi olla myös osa alkutuotantopaikalla käytössä olevaa laatu järjestelmää. Kirjanpitotietoja tarvitaan muun muassa, kun eläimiä myydään tai toimitetaan teuraaksi. Kirjaa pidetään vain niistä tiedoista jotka koskevat tilalla harjoitettavaa alkutuotantoa, kuten maidontuotantoa, lihantuotantoa tai marjanviljelyä.

Kirjanpitoa tulee säilyttää vähintään kaksi vuotta, jos seuraavassa ei toisin mainita. Poikkeava säilytysaika voi johtua muista säädöksistä, kuten rehu- tai eläinten lääkitsemislainsäädännöstä. Alkutuotantoasetuksen mukaisesti kirjanpidolle asetetut vaatimukset ovat seuraavat:

1. Tiedot eläinlajeille ja -ryhmille syötetyistä rehuista, mukaan lukien itse tuotetut rehut:

Käytettyjen rehujen nimet ja valmistajat. Rehun toimituspäivämäärä ja toimittaja sekä rehun käytön lopettamisajankohta silloin, kun rehulla on varoaika (lääkerehut).
Rehukirjanpitoa on säilytettävä viisi vuotta.

2. Tiedot eläimille annetuista eläinlääkkeistä ja muista hoidoista:

Käytetty lääke sekä lääkkeen määrä, antamispäivämäärät ja varoajat mahdolliset muut hoidot, hoitojen päivämäärät ja varoajat sekä eläinlääkärin tekemät taudinmääritykset eli diagnoosit.
Lääkitystietoja säilytetään viisi vuotta.

3. Tiedot tilalla esiintyvistä sellaisista taudeista, jotka voivat vaikuttaa eläimistä, kasveista tai sienistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen:

Elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia eläinten sairauksia ovat esimerkiksi salmonella ja EHEC; elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia kasveihin liittyviä sairauksia voivat olla esimerkiksi norovirus tai salmonella.

4. Tiedot tilalla käytetyistä kasvinsuojeluaineista ja biosideistä: käytetty kasvinsuojeluaine tai biosidi, sen määrä ja käyttöpäivämäärä.

Biosidejä voivat olla esimerkiksi vedinkastoaineet. Kasvinsuojeluaineista säilytetään kirjanpitoa viisi vuotta.

5. Tiedot niistä näytteistä, jotka on otettu alkutuotantopaikalla olevista eläimistä, kasveista, sienistä ja alkutuotannon tuotteista tai muista sellaisista näytteistä, joilla on merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta:

Kirjanpitoon kirjataan näytteenottopäivämäärä, näytteenoton kohde (eläin tunnistetietoineen, eläinlaji, alkutuotannon tuote), näytteenoton tarkoitus (mitä tutkitaan) sekä löydökset.

Kirjanpitovaatimus täyttyy esimerkiksi säilytettäessä näytteenottajan tilalle jättämä näytteenottotodistus ja siihen liittyvä tutkimustulos, jos se on saatavilla.

Vierasainevalvontaohjelman mukaisista tutkimuksista vain raja-arvon ylittävät tulokset sekä täydentäviin ehtoihin liittyvät tutkimustulokset tulevat tuottajan tietoon. Näytteisiin kuuluvat esimerkiksi taudinmäärityksen vuoksi otetut näytteet, salmonellavalvontaohjelman mukaiset näytteet, vesi-, raakamaito-, vierasainevalvontanäytteet sekä pintapuhtausnäytteet, ympäristönäytteet ja rehunäytteet.

Kirjaa pidetään myös niistä tilan toimintaan liittyvistä tutkimustuloksista, jotka ovat tulleet alkutuotannon toimijan tietoon, vaikka näytteitä ei olisikaan otettu alkutuotantopaikalla. Näitä ovat esimerkiksi rehutehtaalta toimitettu tieto ostorehuerän tutkimuksista tai muun elintarvikevalvonnan yhteydessä tilan tuotteista otettujen näytteiden tutkimustulokset.

Alkutuotantopaikalla käytetyn veden käyttöönottotarkastuksen tutkimustulos säilytetään pysyvästi ja seurantatutkimusten tuloksia vähintään kolme vuotta.

6. Selvitykset eläinten ja alkutuotannon tuotteiden tarkastuksista:

lihantarkastuslöydökset; eläimille tehty terveystarkastukset ja terveydenhuoltokäynnit; pöytäkirjat alkutuotantopaikalla valvontaviranomaisen elintarvikelain ja eläintautilain nojalla tekemistä tarkastuksista sekä viranomaisen eläintautilain nojalla antamat rajoittavat määräykset ja elintarvikelain nojalla antamat määräykset.

7. Tiedot alkutuotantopaikalle vastaanotetuista eläimistä:

Nautaeläimet, siat, lampaat ja vuohet: tiedot rekisteröintisäädösten edellyttämällä tavalla (Nautaeläinten merkintä- ja rekisteröintiasetukset (EY)1760/2000 ja MMMp 7/1999, Sikojen merkintä- ja rekisteröintiasetus MMMa 1296/2001 sekä lampaiden ja vuohien merkintä- ja rekisteröintisäädökset (EY) 1782/2003, (EY) 21/1004 ja MMMa 469/2005); alkutuotantopaikalle vastaanotetut muut eläimet kuin nautaeläimet, siat, lampaat ja vuohet: eläinten määrä ja mahdollinen tunnistusmerkintä, eläinten alkuperä (alkutuotantopaikan nimi tai tunnus), syntymäaika sekä saapumispäivä. Siipikarjasta tiedot tulee olla sekä emokanalasta että hautomosta. Huomioitava hevoset ja niiden rekisteröintitodistukset.

8. Tiedot alkutuotantopaikasta teuraaksi tai muutoin lähetetyistä tai poistetuista eläimistä:

Nautaeläimet, siat, lampaat ja vuohet: tiedot rekisteröintisäädösten edellyttämällä tavalla (Nautaeläinten merkintä- ja rekisteröintiasetukset, Sikojen merkintä- ja rekisteröintiasetus sekä lampaiden ja vuohien merkintä- ja rekisteröintisäädökset). Muut kuin nautaeläimet, siat, lampaat ja vuohet: eläinten määrä ja mahdollinen tunnistusmerkintä, määränpää, lähettämispäivä. Hevosia lähetettäessä tulee niitä seurata rekisteröintitodistukset.

9. Havainnot sellaisista ympäristö- ja muista tekijöistä, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti alkutuotannon tuotteisiin tai niistä saatavien elintarvikkeiden laatuun:

Tiedot lämpötilaseurannasta silloin, kun alkutuotannon tuotteiden käsittely edellyttää lämpötilan hallintaa tuotteiden saastuminen vierailla aineilla, kuten pesuaineilla tieto esimerkiksi tuotannolle tärkeän laitteen kuten lypsykoneen, lannanpoistojärjestelmän tai ruokinta-automaatin rikkoutumisesta tai syötetyssä rehussa havaitusta laatuvirheestä.

11. Jos tilalta toimitetaan eläimiä teuraaksi, on säilytettävä teurastamoon toimitetut ketjuinformaatiotiedot ja niistä saadut palautteet.

Tietoja on säilytettävä vähintään vuosi.

evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/ketjuinformaatio.pdf

12. Tiloilla, joilta toimitetaan siipikarjaa teuraaksi, on kirjattava:

Kasvatusaikainen poistuma. Lihan tuotantoa varten kasvatettujen lintujen painonkehitys tuotantokauden aikana ja lihantuotantoa varten kasvatettujen lintujen rehujen, ja vesilintuja lukuun ottamatta, Veden kulutuksen kehitys.